Д13 5/250

ТРУДЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ИСТОРИЧЕСКОГО МУЗЕЯ
ВЫПУСК ПЯТЫЙ
ОТДЕЛ ИСТОРИЧЕСКИЙ ОБЩИЙ

Д13 5/250

В. Ф. РЖИГА

ОЧЕРКИ
ИЗ ИСТОРИИ БЫТА ДО-МОНГОЛЬСКОЙ РУСИ

ИЗДАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО ИСТОРИЧЕСКОГО МУЗЕЯ

МОСКВА 1929

ТРУДЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ИСТОРИЧЕСКОГО МУЗЕЯ
ВЫПУСК ПЯТЫЙ
ОТДЕЛ ИСТОРИЧЕСКИЙ ОБЩИЙ

Д13 2 т
Д13 5/250

В. Ф. РЖИГА

ОЧЕРКИ ИЗ ИСТОРИИ БЫТА ДО-МОНГОЛЬСКОЙ РУСИ

1929
МОСКВА

Печатано по постановлению Правления Государственного Исторического Музея.

Ученый секретарь Н. Д. Протасов.

ГОСУДАРСТВ. ПУБЛИЧНАЯ
ИСТОРИЧЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА РСФСР

463914

463914

193 г.

Главлит № А 22290. Зак. № 971. Тираж 1000.

«Мосполиграф», 13-я типо-цинк. «Мысль Печатника», Петровка, 17.

Настоящий пятый выпуск «Трудов Г. И. М.» представляет собой начало цельного труда — очерков по истории культуры домонгольской Руси. Крайняя скудость дошедших до нас остатков вещевой старины этой эпохи, недостаток письменных свидетельств об этой стороне быта, сохраненных большею частью случайно в памятниках Киевского периода, определили собой в значительной степени метод, принятый автором очерков в его труде: собравши по возможности все, что было доступно из области вещевых памятников и письменных свидетельств, касающееся отдельных сторон быта изучаемой эпохи, он должен был обратиться к данным языка, к сравнительному изучению этих данных не только русских и славянских, но и иных языков, и, опираясь на закон переживания старины, восстановлять, подвергая и оценивая критически все эти данные, реальную обстановку быта и самые предметы, в оригиналах до нас почти не дошедшие. Тем большее внимание, естественно, пришлось уделить тем немногим вещевым памятникам, которыми мы располагаем для эпохи, стоящей на грани исторического и до-исторического нашего прошлого.

Прилагаемые иллюстрации исполнены при деятельном участии А. В. Орешникова.

Председатель Редакционно-издательской Комиссии
акад. М. Сперанский.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

I. **К истории древне-русского жилища** (Княжеские дворцы с X в. до середины XIII в.) 7

II. **Посуда до-монгольской Руси.** Посуда деревянная, глиняная, металлическая (с двумя снимками) 24

III. **Питание.** Пища мясная, молочная, рыбная.—Пища растительная.—Напитки.—Приготовление пищи.—Повара.—Обеды и пиры . . . 54

Указатель. 99

Таблицы. Четыре снимка с чары князя Владимира Давыдовича Черниговского XII века (до 1151 г.)

I

К ИСТОРИИ ДРЕВНЕ-РУССКОГО ЖИЛИЩА

(Княжеские дворцы с X в. до середины XIII-го)

Так как исторические известия, касающиеся русского жилища в до-монгольскую эпоху, относятся только к высшей общественной среде, то естественно, что исследователь быта, не покидая исторической почвы, должен прежде всего поставить вопрос о княжеском жилище. Но и тут приходится сказать, что известия о княжеских дворцах в древнейший период нашей истории чрезвычайно скудны. Археологических памятников этого рода еще меньше. Тем важнее и интереснее собрать все, что можно, пусть не для цельной картины, но хотя бы в качестве материала для дальнейших вопросов и изысканий. Самая фрагментарность сохранившегося материала заставляет группировать его не в историко-архитектурной перспективе, а скорее в порядке отдельных терминов, что даст возможность полнее собрать и лучше сопоставить данные литературных памятников. Результаты археологических поисков подлежат также сведению во-едино.

Древнейшее свидетельство о княжеском дворце относится к 20-м годам X века и принадлежит арабскому писателю Ибн-Фадлану. Описывая главным образом погребальные обычаи древних руссов, он присоединяет еще краткие сведения о русском князе. Здесь мы узнаем, что во дворце с князем «находятся 400 человек из храбрых сподвижников его и верных ему людей, они умирают при его смерти и подвергают себя смерти за него. Эти 400 человек сидят под его престолом; престол же его велик и украшен драгоценными камнями... Когда он желает ездить верхом, то приводят его лошадь к престолу и оттуда садится он на нее; а когда желает слезть, то приводят лошадь так, что слезает на престол» [1].

---

[1]) А. Я. Гаркави. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских (с половины VII века до конца X века по Р. Х.). СПБ. 1870, стр. 101.

Если верить этому свидетельству и не сомневаться в его этнографическом приурочении, то мы имеем здесь дело с большим помещением, находящимся на уровне земли. Арабский писатель, к сожалению, не сохранил специального названия этого помещения. Но, судя по всему, оно является зданием такого типа, которое известно в наших летописях под названием гридницы. Самое раннее упоминание гридницы мы встречаем в Древнейшем Киевском летописном своде среди рассказа о гостеприимстве кн. Владимира (под 996 г.): «Се же пакы творяше людьмь своимъ: по вься недѣля устави на дворѣ въ гридници пиръ творити и приходити бояромь и гридьмь и сътьскымъ и десятьскымъ и нарочитымъ мужемъ при кънязи и без кънязя: бываше же на обѣдѣ томъ мъножьство мясъ отъ скота и отъ звѣрины бяше по изобилию отъ вьсего.» [1]). Отсюда видно, что гридница была очень обширна: она могла вмещать в себя не только всю дружину Владимира, но и многих приглашенных. Что гридница служила для приема гостей, об этом свидетельствует и летопись по Ипатскому списку под 1097 г.: «И приѣха (Василько) в малѣ дружинѣ на княжь дворъ; і ѣылезе противу ему Святополкъ, и идоша въ гридницу, и прииде Давыдъ і сѣдоша» [2]).

В то же время есть ранние указания, что в гриднице держали иногда арестованных и ссобенно знатных пленников. Так в Новгородской 1 летописи под 1216 г.: «Ярослав въбегъ в Переславль, повеле въметати въ погребъ, что есть Новгородьць, а иныхъ въ гридницю» (П. С. Р. Л. III, 35). Там же под 1232 г.: «Изъима Пльсковици и посади я на Городищи въ гридници». (П. С. Р. Л. III, 48). Наконец, в гриднице в. кн. Святослава Киевского оказался в качестве пленника половецкий хан Кобяк, на что указывает Слово о полку Игореве: «И падеся Кобякъ въ градѣ Кіевѣ въ гридници Святъславли»[3]). О происхождении и назначении гридницы говорит самое название ее, которое происходит от слова «гридь», как назывались телохранители князя. Таким образом гридница есть прежде всего помещение для телохранителей. Слово «гридь» является ярким следом варяжского влияния в древней Руси [4]): оно восходит к древне-герм.—gridh (или собственно gridhmadhr—слуга). Gridh означает нахлебнические отношения одного лица к другому, на хлебах и на службе которого оно состоит. В летописях совсем нет сведений о внутреннем устройстве

---

[1]) А. А Шахматов. Разыскания о древнейших русских летописных сводах. СПБ. 1908, стр. 569.

[2]) Летопись по Ипатскому списку. СПБ. 1871, стр. 169.

[3]) I Изд. стр. 22.

[4]) Prof. Dr. Lubor Niederle. Život starých slovanů. Dilu I, svazek II. Práha. 1913. str. 780.

гридницы, но этот недостаток может быть отчасти восполнен известием в одной из скандинавских саг (Fornmannasögur V I, S. 3 f). Здесь передается между прочим, что русский великий князь Ярослав хвалился перед своей супругой Ингегердой великолепием своей вновь выстроенной залы (höll); но она возразила, что зала у ее отца Шведского короля Олафа еще лучше, хотя она стоит на единственной колонне. Отсюда заключают, что в упоминаемой постройке Ярослава были обильно применены колонны, столбы, и это было не этажное помещение, а наземное. Рамм [1]), впервые использовавший показание скандинавской саги, полагает, что тут идет речь именно о гриднице, которая таким образом представляла собою особую постройку типа северо-германской hirdhstofa, и высказывает предположение, что в то время, в начале XI века, она имела вместо печи открытые очаги. В пользу отождествления гридницы с hirdhstofa Рамм ссылается еще на выражение «отнее мѣсто» — «отьнь столъ» для почетного места князя, которое есть не что иное, как «öndvegi» в «hirdhstofa», возвышенное сиденье предводителя дружины. Если мы припомним теперь рассказ Ибн-Фадлана, то он представится нам более вероятным именно в приурочении к древнейшему типу гридницы, насколько можно судить об ней и по нашим летописям и по скандинавской саге.

Другим характерным зданием на древнейшем княжеском дворе был терем. Это, повидимому, высокая башня или вышка, с комнатами для женщин. Самое слово вызывает двоякое объяснение: одни производят его от греческ. «τέρεμνον», другие считают исконно славянским, восходящим к корню * tereb (ср. лит. trobà — изба, лат. trabs, чешск. trám). Нидерле, приводя оба объяснения, полагает, что прежнее истолкование слова «терем«, как заимствования из Византии, не может быть оставлено без внимания, тем более, что терем, как архитектурный мотив, засвидетельствован для древнейшей эпохи только на Руси, а для более поздней на Балканах; другими словами в областях, находившихся под непосредственным византийским влиянием [2]). К этому следует добавить, что наш терем имеет лингвистическую и архитектурную параллель и на мусульманском Востоке, где аналогичная архитектурная форма называется — «тарим» (арабское слово, заимствованное из персидского языка). Приведя свидетельства арабских писателей X—XII в., К. А. Иностранцев заключает, что «тарим» на мусульманском Востоке означал постройку, вполне сходную

---

[1]) K. Rhamm. Germanische Altertümer aus der Slavisch-Finnischen Urheimat. Erstes Buch. Die altslaviche Wohnung. 1910, S. 417.

[2]) Подробнее о тереме у болгар и сербов, см. L. Niederle. Život starých slovanů. Dilu I, svazek II. Praha. 1913, str. 784, 785.

с древне-русским теремом — она строилась из дерева, вследствие различий климата была, вероятно, открытой и не закрывалась, как в древней Руси, окнами. Назначение же имела главным образом бельведера или крытой трибуны. Весьма вероятно, что посредствующим звеном в этих сходных по названию и форме постройках древней Руси и мусульманского Востока [1]) было аналогичное строение в Византии (τέρεμνον).

Самое раннее упоминание терема встречается в Повести временных лет под 945 г. в рассказе о мести Ольги древлянам: здесь мы узнаем, что в Киеве, кроме княжего двора в городе, был еще особый двор «вне града»: он находился за «Святою Богородицею надъ горою» и назывался «дворъ теремный вне града»: здесь находился каменный терем: «бѣ бо ту теремъ каменъ» [2]). Как двор теремный, так и самый терем упоминаются еще раз в самом рассказе о мести: «Ольга же повелѣ ископати яму велику и глубоку на дворѣ теремьстѣмъ, внѣ града. И заутра Волга, сѣдящи въ теремѣ, посла по гости»... [3]) Далее по свидетельству Древнейшего летописного свода, на теремном дворе был убит Ярополк в 980 г. Здесь между прочим читаем: «И посъла Блудъ къ Володимеру, сице глаголя: «яко събысться мысль твоя, яко приведу къ тебѣ Яропълка, и пристрои убити и». Володимеръ же то слышавъ въщьдь въ дворъ теремьный отьнь, сѣде ту съ дружиною своею» [4]). На том же холме, где находился теремный двор, но вне его были поставлены и языческие кумиры: «И нача къняжити Володимеръ Кыевѣ единъ, и постави кумиры на хълму вънѣ двора теремьнаго, и творяше потребу кумиромъ съ людьми своими» [5]). Далее, для XII века засвидетельствован златоверхий терем Киевского великого князя Святослава, который встречается в Слове о полку Игореве [6]).

Гридница и терем были, повидимому, самыми своеобразными мотивами светского зодчества Киевской Руси; и по своей конструкции и по внешнему виду они резко отличались от обычных построек типа клетей и невольно останавливали на себе эстетическое внимание: весьма характерно не только упоминание их в Слове о полку Игореве, но и постоянное присутствие их в составе общих мест нашего былинного эпоса. В редкой былине мы не встретим светлой гридни или теремов златоверховатых. Но заключать по былинному описанию их о том,

---

[1]) К. А. Иностранцев. О «тереме» в древне-русском и мусульманском зодчестве. (Записки отделения русской и славянской археологии Русского Археологического Общества, т. IX. СПБ. 1913, стр. 37, 38).

[2]) П. С. Р. Л. I, стр. 23.

[3]) Ibid., стр. 24.

[4]) Шахматов. Разыскания, стр. 553, 554.

[5]) Ibid., стр. 555.

[6]) 1-ое изд., стр. 23.

какими они были в древнейшее время, разумеется, нельзя: тут внесено немало поздних черт [1]). Для архаизующего стиля былины характерно лишь сохранение древнейших терминов. Исторические же формы быта оказались сравнительно более подвижными. Хотя гридница упоминается в летописях и позднее, в особенности в летописях Новгородских и Псковских, однако довольно рано на смену ей явились «сени», органически выросшие на своей почве.

Судя по всем свидетельствам летописи, «сени» княжеского дворца находились во втором ярусе постройки и представляли собою помещение между клетями, игравшее роль позднейшей залы: здесь собирались князья с дружиною, здесь был княжеский престол, здесь же устраивались пиры. Именно так рисуется назначение сеней по летописным свидетельствам XI и XII веков. О расположении сеней княжеского дворца во втором ярусе мы узнаем еще в Древнейшем летописном своде, где под 1068 годом в рассказе о борьбе Изяслава с Всеславом Полоцким говорится: «Изяславу же сѣдящю на сѣньхъ съ дружиною своею, начаша пьрѣтися съ кънязьмь, стояще долѣ. Кънязю же из окъньца зьрящю и дружинѣ стоящи у кънязя»... [2]) Заменяя древнейшую гридницу, сени уже рано с конца XI в. не раз называются «сѣнница». Так под 1095 г.: «Итлареви в ту нощь лежащю на синници (вар.: «сѣнници») у Ратибора»... [3]). Позднее в упоминании середины XII в. (1150 г.) «сѣнница» в Белгороде является местом многолюдного пира в дружиною: «В то же веремя Борисъ пьяшеть в Бѣлѣгородѣ на сѣньници съ дружиною своею и съ попы Бѣлогородьскыми» [4]). Расположение «сѣней» во втором ярусе, а, быть может, и название всего второго яруса сенями подчеркивается иногда упоминанием «всхода» т. е. лестницы. Так в Лавр. летописи под 1147 г.: «И выломиша ворота, и вшедше въ дворъ узрѣша Игоря на сѣнехъ, и разбиша сѣни о немъ, и сомчаша и съ сѣній, и ту убиша и конець всходъ» [5]). Другие упоминания «сѣней» и «сѣнницы» из середины XII в. не расходятся с приведенными. Как место собрания князей «сѣни» упоминаются в летописи по Ипатскому списку под 1145 г.: «Въ лѣто 6653. Посла Всеволодъ по братью свою... и придоша Киеву.... И сѣдящимъ всей братьи въ Всеволода на сѣнехъ, и рече имъ Всеволодъ»... [6]) Больше деталей о сенях

---

[1]) С. К. Шамбинаго. Древне-русское жилище по былинам (к материалам для исследования бытовой стороны русского эпоса). Юбилейный сборник в честь В. Ф. Миллера, изданный его учениками и почитателями. М. 1900, стр. 129—149.

[2]) А. А. Шахматов. Разыскания..... , стр. 607.

[3]) Летопись по Ипатскому списку, изд. 1871 г, стр. 159.

[4]) Ibid, стр. 288.

[5]) П. С. Р. Л. I, стр. 138.

[6]) Летопись по Ипатскому списку, стр. 227.

находим в летописном сообщении под 1150 г. Оно упоминает сени в следующем контексте: «Изяславъ же, поклонивъся Святой Софьи, и възъѣха на дворъ на Ярославль всимъ своимъ полкомъ, и Кіянъ с нимъ приде множество. Въ то же веремя Вячеславъ сѣдяше на сѣньници, и мнози начаша молвити князю Изяславу: «княже, ими и, дружину его изъемли»;друзіи же молвяхуть:«ать посѣчемъ подънимъ сѣни». Изяславъ же рече: «не дай ми того Богъ, язъ не убиица есмь братьи своей; а се ми есть, яко отец, стрый свой, а язъ самъ полѣзу к нему» — поима со собою мало дружины, и лѣзе на сѣни к Вячеславу къ строеви своему, и поклонися ему.... И тако Вячеславъ поиде съ сѣний и поѣха въ свой Выщегородъ; а Изяслав сѣде Киевѣ»[1]). В этом рассказе особенно привлекает внимание выражение: «посѣчемъ подъ нимъ сѣни». Если бы сени опирались исключительно на ряд находящихся внизу клетей, то «посѣчь», т. е. подрубить их было бы нельзя. Отсюда следует предполагать, что сени имели двоякую опору: по сторонам они опирались на смежные клети, а в середине опорой им служили особые столбы: эти столбы и можно было подрубить в рассказанном эпизоде. Что выражение «посѣчь сѣни» не является здесь случайным, в пользу этого красноречиво свидетельствует известный рассказ о варягах-мучениках, находящийся в Древнейшем летописном своде под 978 г. Там также упоминаются сени, на них стоял варяг с сыном, когда толпа язычников, обрекшая сына варяга в жертву богам, потребовала его выдачи; после же отказа отца выдать сына, толпа бросилась и подрубила сени под ними: «И кликнуша, и посѣкоша сѣни подъ нима, и тако побиша я». [2])

Наши древние летописцы были вообще не щедры на бытовые подробности. Повествование их спокойно протекало в особом плане над бытом. Оттого так трудно извлечь из летописи что-нибудь больше единичных упоминаний бытового характера. Но иногда драматизм самой ситуации изображаемого властно врывался в ровное течение повествуемого и взволнованное воображение современника или очевидца запечатлевало такие группы внешних деталей, которые в обычных условиях прошли бы бесследно. Для древнейшего времени я имею в виду рассказ Ипатьевской летописи под 1152 г. — о смерти Владимира Галицкого и о вступлении на княжеский престол сына его известного впоследствии Ярослава Осмомысла. Данный рассказ настолько ярок и настолько богат интересующими нас подробностями, что должен быть воспроизведен возможно полнее. Владимир Галицкий обещал

---

[1]) Ibid., стр. 267, 277.

[2]) Шахматов. Разыскания, стр. 555, 556.— Ср. прежнее объяснение «сѣней» у гр. Уварова. Жилище. Сборник мелких трудов, т. I. М. 1910, стр. 360 и след.

вернуть взятые города Изяславу Мстиславичу и обещание свое скрепил крестным целованием. в присутствии Венгерского короля, но скоро же его нарушил. Тогда Изяслав Мстиславич послал к нему одного из своих бояр — Петра Бориславича с напоминанием о крестном целовании, и в случае отказа с возвращением крестных грамот и объявлением войны. Владимир однако посмеялся и над послом и над крестным целованием. Но кара свыше в тот же вечер поразила его. Когда Петр уехал с княжего двора, Владимир пошел «к божници къ святому Спасу на вечернюю; и яко же бы на переходѣхъ до божници, и ту види Петра ѣдуща и поругася ему (и рече): «поѣха мужь Рускый обуимавъ вся волости; и то рекъ иде на полати. И отпѣвше вечернюю, Волидимиръ же (пойде) отъ божници, яко же бы на томъ мѣстѣ, на степени, идѣже поругася Петрови, и рече: «Оле! тѣ нѣкто мя удари за плече» — и не може с того мѣста нимало поступити, и хотѣ летѣти; и ту подъхытиша и подъ руцѣ, и несоша и въ горенку, и вложиша и въ укропъ, и молвяхуть, яко дна есть подъступила, иніи же другояко молвяху, и много прикладывахуть. И бысть велми вечеръ; Володимиръ же нача изнемагати вѣлми; и яко же бы влягомо, и тако Володимиръ Галичьский князь прѣставися». Петр между тем выехал из Галича, но на рассвете его нагнал княжеский слуга, прося вернуться. Ничего не зная о смерти Владимира, Петр медлил с возвращением, и лишь после вторичного напоминания вернулся в город. И тут на княжем дворе открылась перед ним неожиданная картина общего траура. «Петръ же поѣха въ градъ, и пріѣха на княжь дворъ, и ту снидоша противу ему съ сѣнѣй слугы княжи вси въ чернихъ мятлихъ, и видивъ се Петръ и подивися, что се есть; и яже взиде на сѣни, и види Ярослава сѣдяща на отни мѣстѣ в черни мятли и въ клобуцѣ, тако же и вси мужи его; и поставиша Петрови столець и сѣде. Ярославъ же възрѣвъ на Петра и росплакася, Петръ же не вѣдая сѣдяше, и нача прашати: «что се есть?» и повѣдаша ему: «Богъ сы ночи князя поялъ»; и рече Петръ: «а сы ночи есмь поѣхалъ, а онъ добръ здоровъ»; они же рекоша: «что си усунулъ за плече, и с того нача велми изнемагати, и тако Богъ поя и»; и рече Петръ: «воля божія (да будетъ), а всимъ тамо быти». Ярослав решительно заявляет послу, что он во всем примиряется с Изяславом Мстиславичем, и просит его после смерти родного отца быть ему «въ отца мѣсто» [1]). На протяжении приведенного рассказа мы встречаем следующие интересные подробности, касающиеся княжеского дворца в Галиче: 1) получаем лишнее подтверждение того, что сени представляют собою обширное помещение в верхнем ярусе; 2) узнаем, что в сенях находился престол; 3) дворец был соединен

[1]) Летопись по Ипат. списку. Изд. 1871. СПБ, стр. 318—320.

переходами с домовой церковью, в которой были устроены особые палаты; 4) в составе дворца упоминается горенка, т. е. небольшая комната, находящаяся вверху; очень жаль только, что нет указаний, где именно находилась эта горенка. Кстати можно отметить, что горница, как одно из помещений княжеского дворца, упоминается и позднее, напр., в Воскресенской летописи под 1441 г. в сообщении о смерти князя Дмитрия Юрьевича Красного.

Другой летописный рассказ, подобно приведенному, также относящийся к XII в., и также обвеянный трагизмом, бросает отблеск на устройство княжеского дворца в другом конце древней Руси, во Владимиро-Суздальском княжестве, в Боголюбове. Я имею в виду рассказ об убийстве Андрея Боголюбского (1174). Ночью убийцы пробрались во второй этаж, к спальне, ложнице князя, но сначала испугались: «И пришедъши нощи, они же устрѣмившеся поимавше оружья, поидоша нань яко звѣрье съѣрьпии; и идущимъ имъ к ложници его прия ѣ страхъ и трепетъ и бѣжаща съ сѣний, шедше в медушю и пиша вино; сотона же веселяшеть ѣ в медуши и служа имъ невидимо, поспѣвая и крѣпя ѣ, яко же ся ему обѣщали бяхуть; и тако упившеся виномъ поидоша на сѣни». И вот они снова подходят «к ложници, идеже блаженный князь Андрей лежить, и рече одинъ стоя у дьѣрий: «господине, господине». И князь рече: «кто есть?» И онъ же рече: «Прокопьи». И рече князь: «о паробьче! не Прокопьи». Они же прискочивше къ дьѣремь, слышавше слово княже, и почаша бити въ двѣри, и силою выломиша дьѣри. Блаженный же въскочи, хотѣ взяти мечь, и не бѣ ту меча, бѣ бо томъ дни вынялъ и Амбалъ ключникъ его». Убийцы бросились на князя, но в схватке ранили не только князя, но и одного из своих. Унося раненого соучастника, они оставили Андрея Боголюбского, считая его мертвым. Но князь после ухода их встал и спустился вниз. «Онъ же во торопѣ выскочивъ по нихъ, и начатъ ригати и глаголати въ болѣзни сердца, иде подъ сѣни. Они же слышавше гласъ возворотишася опять нань. И стоящимъ имъ, и рече одинъ: «стоя видихъ, яко князя идуща съ сѣний доловъ»; и рекоша: «глядайте его; и текоша позоровати его, оже нетуть, идеже его отошли убивше; и рекоша: «то ть есме погибохомъ, вборзѣ ищете его». И тако въжегъше свѣщи налѣзоша и по крови». Оказалось, что князь, спустившись с сеней вниз, сел недалеко от лестницы, или, как сказано в летописи: «и сѣдющю ему за столпомъ въсходнымъ, и надолзѣ ищющимъ его, и узрѣша и сѣдяща яко агня непорочно». Тут князь и был убит, затем убили его любимого слугу Прокопия «и оттуда идоша на сѣни, и выимаша золото и каменье дорогое и жемчюгъ и всяко узорочье и до всего любимого имѣния, и въскладьше на милостьныѣ конѣ, послаша

до свѣта прочь»... [1]) Кроме неоднократных указаний, что сени находятся во втором ярусе и почти отождествляются с ним, из этого рассказа мы узнаем еще, что во втором ярусе хранились драгоценности и там же была спальня князя.

Все летописные свидетельства древнейшего времени взятые вместе не дают однако цельной картины княжеского дворца Киевской эпохи. Но в виду довольно значительной консервативности быта можно от более позднего времени заключать о более раннем. Приведенные нами документальные данные не мешают применить к древнейшему княжескому дворцу ту общую характеристику, которая сложилась у Забелина на основании более поздних описаний, относящихся к XVI и XVII векам, а именно: «Общая характерная черта в устройстве древнего княжего двора, как и всех других богатых и достаточных дворов того времени, заключалась в том, что хоромины, избы и клети ставились, хотя и по две, по три в одной связи, но всегда в отдельности, отдельными группами, отчего и вся совокупность разных построек на дворе именовалась собирательно хоромами. Княжеский дворец не составлял одного большого целого здания, собственно дома, как теперь, но дробился на несколько отдельных особняков. Почти каждый член княжеской семьи имел особое помещение, отдельное от других строений. Для необходимого соединения таких отдельных помещений служили сени и переходы» [2]). Косвенным подтверждением этой общей картины может служить и то обстоятельство, что выражение »хоромы» в применении к княжескому дворцу встречается довольно рано: его находим уже в Лаврентьевской летописи под 6736 г. (1228 г.) в краткой записи о пожаре дворца в Владимиро-Суздальском княжестве: «Тое же зимы, мѣсяца генваря въ 5 день, въ канунъ Богоявленья сгорѣша хоромы княжи и церкви двѣ». [3]) Что княжеский дворец состоял из отдельных клетей, в пользу этого можно сослаться уже на Древнейший летописный свод, где упоминаются клети в княжеском дворце в селе Берестове, именно среди рассказа о смерти Владимира: «Бояре же нощию, межю клѣтьми, проимавъше помостъ, обьртѣвъще въ ковьръ Володимера, ужи съвѣсиша на землю; и възложьше и на сани, везъше поставиша и въ святѣй Богородици, юже бѣ съзьдалъ самъ» [4]). К этой цитате мы еще вернемся. Далее, в пользу давнего существования «переходов» мы уже привели свидетельство Ипатьевской летописи. «Пере-

---

[1]) Летопись по Ипат. сп. Изд. 1871, стр. 397—400.

[2]) Ив. Забелин. Домашний быт русских царей в XVI и XVII ст. Ч. I. М. 1895, стр. 22.

[3]) П. С. Р. Л. I, стр. 191.

[4]) А. А. Шахматов. Разыскания...., стр. 571.

ходы» составляли характерную черту древнего дворца, повидимому, не лишенную какого-то особого очарования для сознания замкнутого в кругу древнего быта. Не даром впоследствии дочь Бориса Годунова Ксения в песне, записанной в 1619 году для Ричарда Джемса, оплакивая свою участь, называла «милыми» переходы отцовского дворца:

«Ино, ох, милыи наши переходы,
А кому будет по вас да ходити,
После царского нашего житья
И после Бориса Годунова.

Трудно сомневаться, что в составе древнейшего княжеского дворца была и «повалуша» — холодная горница. Хотя ее и не называют древнейшие летописи, но, как справедливо заметил уже Забелин, в пользу ее есть свидетельства, относящиеся не только к концу XV в., но и к XII в. Именно, упоминание об ней в составе богатого дома сохранилось в поучении, находящемся в сборнике Троицкой Лавры XII в.: «Ты же живъ дому, повалушѣ испьсавъ, а убогый не имать, къде главы подъклонити» [1]).

Нет сомнения, что на княжеском дворе, кроме жилых хором, было немало служебных, хозяйственных построек; таковы именно: погреба, медуши, бретьяницы, скотницы и бани. Погреба упоминаются в древнейших летописях, чаще в качестве темницы, тюрьмы; это же значение сохранено и былинным эпосом, но уже в Ипатьевской летописи под 1146 г. встречаем погреба с винами и медами. Погреб, где хранился вареный мед, имел особое название медуши. Княжу медушу находим впервые в Повести временных лет под 6505 г. (997) в известном рассказе о Белгородском киселе: «И повелѣ искати меду, они же шедше взяща меду лукно, бѣ бо погребено в княжи медуши». (Пов. врем. л., 6505 г.). Следующее упоминание медуши, как видели мы, встречается в рассказе об убийстве Андрея Боголюбского.

Слово «бретьяница» Забелин [2]) объясняет, как название погреба с бортевым медом, Срезневский же толкует вообще в смысле амбара, кладовой [3]). Это слово дважды применяется в Ипатьевской летописи в рассказе о борьбе Изяслава Мстиславича Киевского с Ольговичами (под 6654—1146 г.). Тут же упоминаются и погреба с винами и медами. В первый раз речь идет о разгроме усадьбы Игоря Ольговича: «идоста на Игорево селце, идеже бяше устроилъ дворъ добрѣ; бѣ же ту гото-

---

[1]) И. И. Срезневский. Материалы для словаря древне-русского яз. по письменным памятникам. II, 993. И. Е. Забелин. Домашний быт русских царей, I, стр. 26.

[2]) И. Е. Забелин. Домашний быт русских царей, I, стр. 23.

[3]) И. И. Срезневский. Материалы.... I, 178.

вихии много, въ бретьяницахъ и в погребѣхъ вина и медовѣ, и что тяжкого товара всякого, до желѣза и до мѣди, не тягли бяхуть отъ множества всего того вывозити. Давыдовича же повелѣста имати на возы собѣ и воемъ, и потомъ повелѣста зажечи дворъ и церковь святаго Георгия, и гумно его, в немъ же бѣ стоговъ 9 сотъ» [1]). Тогда же вслед-за взятием Путивля подвергся разгрому и богатый двор другого Ольговича — Святослава (отца героя Слова о полку Игореве): «И ту дворъ Святославль раздѣли (Изяславъ Мстиславичъ) на 4 части, и скотьницѣ, бретьяницѣ, и товаръ, иже бѣ не мочно двигнути, и въ погребѣхъ было 500 берковьсковъ меду, а вина 80 корчагъ; и церковь святаго Вознесения всю облупиша, съсуды серебреныя, и индитьбѣ, [2]) и платы служебныя, а все шито золотомъ, и кадѣлницѣ двѣ и кацьи, [3]) и еуангелiе коване, и книгы, и колоколы; и не оставиша ничтоже княжа, но все раздѣлиша, и челяди 7 сот». [4])

В приведенном отрывке находится кроме «бретьяницы» еще одно древнее название особого помещения, а именно «скотницы». Так называлось, по объяснению Срезневского, казнохранилище, а по Забелину, кладовая со всякою казною. Первое упоминание «скотниц» в составе княжего двора находим уже в Древнейшем летописном своде, когда он рассказывает о широком гостеприимстве Владимира; «повелѣ вьсяку нищю и убогу приходити на дворъ къняжь и възимати вьсяку потребу, питие и ядение, и отъ скотьниць кунами». [5])

Конечно, на княжих дворах были и бани. Нет надобности в особом свидетельстве об этом, но и такое случайно сохранилось, именно в Ипатьевской летописи под 1205 г., где рассказывается о вмешательстве венгерского короля Андрея в галицкие дела, и о том,что посланный им воевода Бенедикт Лысый захватил известного князя Романа в то время, когда он мылся в бане, и отправил в Венгрию: «и я Романа в бани мыющася и посла и во Угры». [6])

Судя по всему, княжий двор древнейшей эпохи был обширен: он не только заключал в себе упомянутые помещения и постройки, но был настолько просторен, что здесь же вершился суд, сходилось вече, собиралось войско. На княжий двор, как место судопроизводства, указывает уже Русская Правда. [7]) О вече и сборах войска на княжем

---

[1]) Летопись по Ипатск. сп., стр. 236.
[2]) Престольные одежды.
[3]) Ручные кадильницы.
[4]) Летопись по Ипатск. списку, стр. 237.
[5]) А. А. Шахматов. Разыскания..., стр. 569.
[6]) Летопись по Ипатск. списку, стр. 483.
[7]) Мрочек-Дроздовский. Чтения в Обществе Истории и Древностей Росс. при Моск. Унив. 1917. кн. 3, стр. 103.

463917

дворе упоминает Новг. I Лет.: а) «Мьстислав же съзва вѣче на Ярослa(в)ли дворѣ». Новг. I Лет. 6722 (1214 г.); [1]) б) «Новгородци... сташа пълкомъ на княжи дворѣ». Новг. 1 Лет. 6722 (1220) [2]).

Почти все княжеские дворцы древней Руси представляли собою деревянные постройки. И не удивительно, что от них ничего не уцелело до позднего времени. Немало погибло и от огня вследствие случайностей, и во время вражеских нашествий. Так, в Повести временных лет под 1096 г. сообщается, что во время нашествия половецкого хана Боняка был сожжен княжий двор в Берестове [3]) и т. н. Красный двор, построенный кн. Всеволодом в Киеве: «Тогда же зажгоша дворъ красный, его же поставилъ благовѣрный князь Всеволодъ на холму, наричаемѣмъ Выдобычи» [4]) Название княжего двора красным не является единичным. Оно находится еще в Поучении Владимира Мономаха, где упоминается красный двор в Чернигове [5]).

Из сделанного обзора мы могли уже видеть, что княжеские дворцы находились не только в городах, но и в селах, представляя собою как бы загородные резиденции и усадьбы (Берестово, «Игорево сельцо»). Лишнее, хотя и несколько более позднее свидетельство в пользу этого, можно привести еще из Галицко-Волынской летописи, где под 1287 годом упоминается о подобной загородной усадьбе, принадлежавшей одному из Галицко-Волынских князей Мстиславу, находившейся около города Лучка, и отличавшейся красотой местоположения и построек, чего не забыл отметить одаренный художественным чувством летописец. Эта усадьба называлась «Гай»: «мѣсто же то красно вѣдѣниемь и устроено различными хоромы, церкви же бяше в немь предивна, красотою сияющи, тѣм же угодно бысть князю пребывати в немь». [6])

Переходя теперь к вопросу об археологических остатках древнейших княжеских дворцов, мы должны заметить, что материал в этой области еще более скуден, чем летописные свидетельства. Правда, раскопок предпринято было немало, но результат пока не велик, да и недостаточно разработан. Так, раскопки в Киеве рядом с Десятинной церковью, к северо-востоку от нее обнаружили часть фундамента не менее древней гражданской постройки, которую считают

---

[1]) Срезневский. Материалы... I, 644.

[2]) Ibid. I, стр. 1399.

[3]) П.С.Р.Л.I, стр. 98.

[4]) Ibid. стр. 99.

[5]) Ibid. стр. 103.

[6]) Летопись по Ипатск. сп. под 1287 г., по изд. 1871 г. стр. 597.

дворцом времен Ольги и Владимира Святого [1]). Фундамент этот состоит из красного кварцита, скрепленного известковой массой. В мусоре найдено было много фрагментов тонких кирпичных плиток светло-коричневого цвета, куски карнизов плит, части дверных наличников из мрамора и красного шифера. Полагают, что все это служило облицовкой и украшением наружных стен. Среди мусора находятся также куски фресок и разноцветных мозаичных камешков, что дает возможность предполагать о роскоши внутреннего убранства стен. Утверждение, что данный фундамент принадлежит именно древнейшему дворцу времен Ольги и Владимира Святого, аргументируется следующими доводами: 1) «неприступностью и доминирующим положением местности, на которой находилось это здание (43 саж. над уровнем р. Днѣпра); 2) расположением и планом постройки, которые исключают всякую мысль о том, что здание могло быть церковью; 3) древностью и своеобразным характером постройки, а также богатством и качеством строительного материала; 4) находкой в развалинах этого здания глиняной плитки с изображением знака, встречающегося на монетах Владимира Святого; 5) летописным указанием на то, что за Десятинной церковью стояли две статуи и четыре бронзовых коня, привезенные Владимиром из Корсуня: «Взяша же, идя, мѣдянѣ двѣ капищи и 4 конѣ мѣдяны, иже и нынѣ стоять за Св. Богородицею», т. е., по всей вероятности, Владимир украсил ими место, находившееся между упомянутым зданием и древней Десятинной церковью; и наконец, 6) непосредственной близостью этого здания к древней Десятинной церкви, бывшей придворною церковью» [2]).

По отношению к XII в. счастливая случайность ставит нас как-будто в более благоприятное положение, но с другой стороны возникают сомнения. От этого времени уцелело здание, которое известно под названием полат Андрея Боголюбского. «Полаты» эти находятся в 10 километрах от Владимира в Боголюбовском монастыре, на месте бывшего города Боголюбова, где была резиденция князя. Сохранившиеся «полаты» представляют собою не что иное, как здание, пристроенное к бывшей дворцовой церкви Рождества Богородицы и, как думают некоторые, соединявшее ее с деревянным дворцом Андрея Боголюбского. По описанию историка архитектуры А. А. Потапова, «здание разделяется как бы на две части, из них главнейшая, квадратная, имеет подобие башни, с утраченным верхом), внутри ее круглая каменная лестница, оканчивающаяся площадкою во 2-м этаже; другая часть

---

[1]) В. В. Хвойка. Древние обитатели среднего Приднепровья и их культура в до-исторические времена. Киев. 1913 г., стр. 86.

[2]) Ibid, стр. 68—69.

здания, несколько продолговатая, во 2-м этаже образует комнату, в нижнем же имеет большую арку для прохода; эта вторая часть примыкает к северной стене бывшей дворцовой церкви Рождества Богородицы; около этой и западной стены внутри церкви были полати (г. е. хоры, теперь сломанные), на них был единственный вход из вышеупомянутой комнаты 2-го этажа, а из нее на площадку лестницы, таким образом комната эта была проходная... Судя по местоположению и вышеописанному устройству здания, можно остановиться на неоднократно высказанном предположении, что оно никогда не было жилым, составляя пристройку к дворцовой церкви Рождества Богородицы» [1]). Потапов полагает, что «назначение его было тождественно с известным позднее красным крыльцом, т. е. оно служило как переходный вход для князя и приезжавших к нему гостей (или послы) в церковь, на полати, и во дворец».

Предложенное объяснение постройки в сущесгвенных чертах должно быть принято, так как оно подкрепляется историческими указаниями о полатях и пристройках для лестницы при некоторых древнейших храмах. Но кроме того Потапов вслед за другими исследователями высказывает предположение, что все указанное здание было проходным, и площадка лестницы во втором этаже была также проходная, на что, по его мнению, указывает другая дверь, в северной стене, теперь заложенная; Потапов думает, что эта дверь вела в деревянный дворец великого князя через деревянный переход-галлерею. Изложенное мнение вызывает однако возражения; указывается на то, что дворца здесь не могло быть, так как тут находится овраг.

С архитектурной точки зрения, рассматриваемое здание представляет весьма интересное явление и вместе с древнейщими памятниками церковного зодчества Владимиро-Суздальской области красноречиво свидетельствует о романском влиянии. Особенно интересно вертикальное членение башни посредством аркатурного фриза; и усложнение этого последнего колонками на кронштейнах; то и другое свойственно романскому стилю и вполне отвечает характерным чертам известного Дмитровского собора во Владимире, построенного в конце XII в., и других аналогичных памятников Владимиро-Суздальской Руси. [2])

До сих пор я не привлекал еще одного возможного источника для изучения древнейших дворцов. Это именно художественные изобра-

---

[1]) А. А. Потапов. Очерк древней русской гражданской архитектуры. Вып. I. М. 1902, стр. 13—14.

(Из XIX и XX тт. Древностей, Трудов Московского Археологическ. Общества.

[2]) А. И. Некрасов. Византийское и русское искусство. М. 1924 г., стр. 65 и след.

жения на фресках, иконах, на миниатюрах, лицевых рукописях и на гравюрах. Дело в том, что изображения полат на иконах отличаются вообще строгой иконописной условностью, восходящей к византийским образцам. Гравюры относятся к позднейшему времени. Остаются фрески и миниатюры, в особенности — фрески лестницы Киево-Софийского собора и миниатюры лицевого жития Бориса и Глеба в т. н. Сильвестровском сборнике, а также миниатюры Радзивилловской летописи. Как о тех, так и о других существует целая литература, из которой видно, что использование этого материала в целях изучения нашего быта соединено с некоторыми затруднениями. Раньше думали, что фрески Киево-Софийского собора, представляющие сцены: охоты, игры, плясок, относятся к русской жизни XI века, и изображенное на фресках здание есть велико-княжеский дворец. Позднее Н. П. Кондаков блестяще показал, что все названные фрески рисуют не русскую, а византийскую жизнь, изображая игры на ипподроме с характерной для Византии борьбой цирковых партий. Что касается здания, то оно есть не что иное, как императорская кафизма или дворец великого ипподрома в Константинополе, описанная еще Константином Багрянородным [1]). Таким образом, изображение Киево-Софийской фрески не может служить прямым источником для нашей цели. Но если иметь в виду необыкновенную интенсивность византийского влияния в древнейшей Руси и в то же время чуткость и жажду к его усвоению, то архитектурное изображение фресок может служить прекрасной иллюстрацией того типа зданий, который импонировал тогдашнему культурно-художественному вкусу в области светского зодчества. Древнейший Киевский летописный свод [2]) сохранил важное свидетельство о том, что придворная Десятинная церковь Владимира Святого была выстроена приглашенными греческими мастерами. По предположению, высказанному и могивированному проф. Д. В. Айналовым, деятельность этих мастеров широко развернулась в Киеве и традиции их школы сказались позднее «в художественном замысле росписи и в украшениях церкви св. Софии» [3]). Если признать, что без участия этих же мастеров не обошлись какие-нибудь постройки в составе дворца Владимира, то надо думать, что и светские здания, построенные ими, были чисто византийского типа. Поэтому-то

---

[1]) Н. П. Кондаков. О фресках лестницы Киево-Софийского собора (с 4-мя таблицами). Записки Рус. Арх. О-ва, т. III, вып. 3 и 4. СПБ. 1888., стр., 287—306.

[2]) А. А. Шахматов. Разыскания... стр., 567.

[3]) Д. В. Айналов. К вопросу о строительной деятельности св. Владимира. Сборник в память святого равноапостольного кн. Владимира, I, СПБ. 1917 г., стр. 39.

византийская кафизма Киево-Софийских фресок не лишена иллюстративного значения в указанном смысле.

Что касается миниатюр в названных рукописях, то исследователи с одной стороны убедительно показали, что они восходят к древним оригиналам. Оригинал Радзивилловской летописи приурочивается ко времени около начала XIII в., а оригинал миниатюр Сильвестровского сборника — к началу XII в. С другой стороны проф. Айналов нашел возможным видеть в этих миниатюрах отражения отдельных бытовых черт древнего времени. Так, говоря о миниатюрах Радзивилловской летописи, он замечал: «Изображение кун, сосудов, полного варяжского или вообще воинского костюма с трехугольными щитами, шеломом, броней, мечем, копьем, наконец, княжеские шапки с красным верхом, низкие сапоги, иногда красного цвета и красные плащи, все это создает ту специфическую среду древнего быта, которую с особенной ясностью можно наблюдать в миниатюрах Сильвестровского сборника, хотя и не в таком сложном составе» [1]).

Но с изображением полат и зданий дело обстоит иначе. Здесь вскрывается теснейшая связь данных миниатюр с теми приемами письма, которые шли из Византии. В той же статье о Радзивилловской летописи Д. В. Айналов отмечал, что «типичный град Киев» в виде башнеподобного города византийской живописи, встречаемого в каждой иллюстрированной византийской рукописи, раскрашенные пилоны с дверью и окнами (л. 13), здание в виде длинной галлереи или портика с рядом пролетов (л. 19) указывают на воспитание автора иллюстраций «в духе чистого византийского стиля» [2]).

Трудность бытового истолкования архитектурного антуража на миниатюрах может быть наглядно показана на известной иллюстрации Сильвестровского сборника к погребению Владимира Святого. Данная миниатюра иллюстрирует то сообщение Повести временных лет о смерти Владимира, которое мы привели раньше, а именно: «Умре же (Володимер) на Берестовѣмъ и потаища и, бѣ бо Святополкъ Кыевѣ. Ночью же межю клѣтми проимавше помостъ, обертѣвше въ коверъ и уже съвѣсиша на землю, възложьше и на сани, везъше поставища и въ святѣй Богородици, юже бѣ создалъ самъ». И вот на миниатюре эта разборка помоста между клетями изображена так, что вводила в заблуждение и компетентных исследователей. Так, Д. Н. Анучин, прекрасно объяснивший смысл архаического обряда выноса покойника не через двери, в то же время полагал, что изобра-

---

[1]) Д. В. Айналов. Очерки и заметки по истории древне-русского искусства. Известия Отделения русского языка и словесности Академии Наук, 1908 г., кн. 2, стр., 321.

[2]) Ibid, стр. 320.

женная на миниатюре переборка представляет собою не помост, а забор, и что тело Владимира было спущено не через пролом помоста, а через забор двора [1]). Но на миниатюре изображен, конечно, не забор, а помост, так как совсем нет столбов, к которым могли бы быть прибиты доски забора. Разгадка недоразумения таится в том, что рисовальщик не владел правильной перспективой и вместо того, чтобы изобразить помост в виде косой плоскости, нарисовал его прямо. [2]) Но и в тех случаях Сильвестровского Сборника и Радзивилловской летописи, когда техника рисунков является выдержанной, намеки на быт трудно уловимы.

---

[1]) Д. Н. Анучин. Сани, ладья и кони, как принадлежности похоронного обряда. Археолого-этнографический этюд, с 44-мя рисунками в тексте (из XIV тома Древностей, Трудов Московск. Археологического Общества) М. 1890 г., стр. 13 и след.

[2]) Д. В. Айналов. Очерки и заметки по истории древне-русского искусства. IV. Миниатюры «Сказания о св. Борисе и Глебе Сильвестровского Сборника. Известия Отделения русск. яз. и словесности Акад. Наук, 1910 г., кн. 3, стр. 20—28.

II

ПОСУДА ДО-МОНГОЛЬСКОЙ РУСИ

Вопрос о посуде до-монгольской Руси приходится ставить широко. Наша древнейшая посуда не исследована настолько, чтобы говорить в отдельности, напр., о столовой посуде. Необходимо характеризовать посуду вообще, поскольку мы можем судить о ней на основании письменных памятников и археологии. Все данные, которыми мы можем располагать для изучения посуды до-монгольской Руси, удобнее всего распределить по категориям соответственно не целям, для которых предназначалась посуда, а материалу, из которого она изготовлялась. В виду этого мы будем говорить о посуде: 1) деревянной, 2) глиняной и 3) металлической. Можно было бы еще выделить группу стеклянной посуды: остатки ее сохранились от того времени, как показывают Киевские раскопки; но вопрос этот нуждается в дальнейших специальных изысканиях. Говоря о посуде деревянной, глиняной и металлической, конечно, здесь нельзя провести строгих граней: с одной стороны один и тот же тип посуды мог изготовляться из разного мате-

риала, с другой, есть и такие названия посуды, материал которых остается не достаточно выясненным. Тем не менее подобная классификация является наиболее пригодной и удобной. Итак, начнем с посуды деревянной. Я буду останавливаться на отдельных названиях, давать им объяснение на основании результатов лингвистики, затем приводить свидетельства памятников, где они встречаются, и наконец, где это окажется возможным, привлекать данные археологии.

Деревянная посуда

Один из распространенных и хорошо засвидетельствованных деревянных сосудов древнейшей Руси, это — бочка. Слово «б о ч к а» очень древнее, оно встречается во всех славянских языках и может быть возведено в общеславянской эпохе. Архаическая форма этого слова была несколько иная, чем теперь, а именно б ъ ч ь в ь, что указывает на предшествующее б ъ ч ы, род. б ъ ч в е. Самое слово в общеславянском языке является, по мнению одних исследователей, заимствованным от ср. греческого βοῦττις βουττίον, по мнению других от предполагаемого др. верхн. нем. * butihha, на которое указывает средне-верхн.-нем. boteche [1]); и, наконец, по мнению третьих[2]), является исконным праславянским словом, родственным с индо-европ. корнем *bheu. Б ъ ч ь к а, б ъ ч ь в ь (один раз даже б ч е л к а) — обозначала у нас в древности такой же деревянный сосуд, что и теперешнее слово «б о ч к а». Об этом совершенно ясно говорят свидетельства памятников: 1) Несторова жития Феодосия (XI в.), 2) Древнейшего летописного свода (XI в.) и 3) 1 Новгор. летописи. Так, в Несторовом житии Феодосия мы читаем: «(келарь) обрѣте бъчьвь... пълъну сущю меду». (Срезн. I, 201) [3]). В Древнейшем летописном своде, насколько он сохранился в Повести временных лет, в известном рассказе о том, как князь Владимир Киевский устроил щедрое угощение для всех, встречаем упоминание и бочек с медом и квасом: «Устрои же и се, рекъ: «яко немощніи и болніи не могуть долѣзти двора моего». Повелѣ пристроити кола и въскладше хлѣбы, мяса, рыбы, овощь разноличный, медъ въ бчелкахъ, а въ другыхъ квасъ, возити по городу»...

---

[1]) Slavisches etymologisches Wörterbuch von Dr. Erich Berneker. I.B. Heidelberg, 1908, S. 105.

[2]) Г. А. Ильинский. Славянские этимологии, стр., 210, 211 (Известия Отделения русск. яз. и словесности Академии Наук, 1918 г., кн. 2).

[3]) И. И. Срезневский. Материалы для словаря древне-русского языка по письменным памятникам.

(Лавр. лет. под 996 г.) [1]) Наконец, в 1 Новг. летописи под 1204 г. в связи с известием о взятии Константинополя крестоносцами рассказывается, как византийский царевич Олекса Исаковиц скрывался от преследований византийского императора, и между прочим, как говорится в летописи, он «въсаженъ бысть въ бочку имущи 3 дна»... и далее прибавлено: «... а изъ бъчькъ гвозды вынимаша». На основании этой цитаты, приведенной у Срезневского, Нидерле сделал вывод что русские бочки сбивались гвоздями [2]). С этим однако согласиться нельзя. Если обратимся к тексту самой летописи, го увидим там следующее: царевич был посажен в бочку с тремя днами; он сидел в одной половине бочки, а в другой была вода, и там, где была вода, находился гвоздь, или как сказано в летописи: «И въведенъ бысть в корабль и въсаженъ бысть въ бочку, имущи 3 дна: при единѣмъконци, за ним же Исаковиць сѣдяше, а въ другомъ конци вода, идѣже гвоздь». Поднялась тревога, император велел везде искать его: «начаша искати его въ мнозѣхъ мѣстѣхъ и внидоша въ тъ корабль, идѣже бяшеть, и вся мѣста объискаша, а изъ бъчькъ гвозды вынимаша и видѣша воду текущю, идоша прочь и не обрѣтоша его»... [3]) Из контекста совершенно ясно, что упоминаемые гвозди служили не для сколачивания бочек, а для закрытия отверстий и, вероятно, были не металлические, а деревянные. Итак, древнейшие бочки, судя по всему, были похожи на современные нам: в них держали воду, хранили квас и мед.

На ряду с бочкой следует поставить «в е д р о». Слово это также древнее, общеславянское. Встречается в старейших переводах св. писания, а также в Повести временных лет и в Русской Правде. Ведро — прежде всего посуда для черпания воды из колодца: такой смысл указывается Повестью временных лет в известном рассказе о Белгородском киселе: «И приведоша я къ кладязю, идѣже цѣжь и почерпоша ведромъ и льяша въ латки» (Срезн. I, 479). В Русской же Правде ведро служит мерой вместимости: «А се покони вирнии... вирьнику взяти 7 вѣдеръ солоду на недѣлю». (Срезн., ibid.). Сосуд в роде бочки имел в древности еще одно название — «д е л ь в а». Это слово восходит к латинскому d o l i u m (Нидерле, назв. соч., Dílu III, Sv. 1, 327), что значит «бочка». Оно встречается в списках переводных памятников русского извода XI, XIII вв. Так в словах Григория Богослова XI в.: «ни въ дълеви живѣаше» (Срезн. I, 767). В списке перевода поучений Ефрема Сирина XIII в. также упоминаются «дьлъви вина» (Срезн.

---

[1]) Полное собрание русских летописей I, стр. 54.

[2]) Dr. L. Niederle. Slovanské starožitnosti. Život starých slovanů. Základy kulturních starožitností slovanských. Dílu III svazek I. V Praze 1921, str. 326.

[3]) Полное собр. русск. лет. III, стр. 26.

I,767). Но слово «д е л ь в а», повидимому, не привилось и уже в конце XVI века стало нуждаться в объяснении. В памятнике этого времени, в повести об Антонии Римлянине мы встречаем характерные слова: «еще же извлекоша сосудъ древянъ, делву, сіирѣчъ бочку, оковану всюду обручьми желѣзными» [1]).

Кроме бочки в настоящее время нам хорошо знакома к а д ь или к а д к а,— большой деревянный сосуд из досок, скрепленный обручами (Нидерле, г. III, вып. 1, 326). Слово «кадь» является общеславянским заимствованием от греч. κάδι(ον), κάδος — ведро. (Бернекер, т. I, 466,467). Кадь упоминается в первых переводах св. писания, в Повести временных лет, в Русской Правде, в Хождении Даниила Паломника. Контекст этих упоминаний вполне раскрывает древнее значение слова. Так, в упомянутом рассказе о Белгородском киселе в Повести врем. лет читаем: «И повелѣ женамъ створити цѣжь, въ немъ же варять кисель, и повелѣ ископати колодязь, и вставити тамо кадь, и нальяти цѣжа кадь, и повелѣ другой колодязь ископати, и вставити тамо кадь» (П. С. Р. Л., I, 55). Кадь служила не только для вмещения жидкостей, но и как мера сыпучих тел. В Русской Правде рожь измеряется копнами или кадями. На такое же применение кади указывает одно место у Даниила Паломника: «Жита много и добра рожаются граду тому и окрестъ Іерусалима... одну кадь сѣявшю, пакы взяти кадей 90 или 100» (Срезн. I, 1172). Применение кади, как меры, сохранилось и до настоящего времени. И теперь в отдельных местностях «к а д ь» известна как мера, равняющаяся 2, 3, 4 четвериками. (Даль) [2]).

Другие названия деревянной посуды, применявшейся в качестве мер в до-монгольской Руси, следующие:— к о р ь ц ь, к ъ б ь л ь, л у к н о, у б о р ъ и о к о в ъ. По мнению некоторых исследователей (напр., М. Р. Фасмера), [3]) слово «к о р ь ц ь», в значении меры вместимости надо отличать от другого созвучного с ним слова «к о р е ц ъ», в значении ковша, выдолбленного из дерева. Первое, по мнению их, происходит от греч. χόρος — (mensura), второе от слова «кора». Но Бернекер (I, 579, 580) не соглашается с этим объяснением и выдвигает связь с древне-инд. carúš (Kessel, Topf), сосуд, наполненный Сомой. Корец в значении ковша встречается в XV в., так в Псковск. Судн. Грамоте: «Ни в ведро, ни в корецъ, ни бочкою меду не продавати». (Срезн. I, 1293). В начале XV в. в Прологе 1406 г.: «И вземъ единъ ручку старчю, и принесе воды и вземша корець, на-

---

[1]) Памятники старинной русск. литературы, I, стр. 267.

[2]) В. Даль. Толковый словарь живого велико-русского языка.

[3]) М. Р. Фасмер. Греко-славянские этюды. III, СПБ., 1909, стр., 97.

поиста старца» [1]) « К о р ь ц ь» же как мера не отмечен нашими памятниками. Однако есть некоторые основания думать, что он был известен. Во всяком случае в пользу существования у славян этой меры можно привести ценное свидетельство западного хрониста XII в. Гельмольда: «modius autem slavorum vocatur lingua eorum curitze). (Срезн. I, 1293). И до новейшего времени, по словарю Даля, в наших западных губерниях «к о́ р е́ ц ъ», это — крупная хлебная мера.

В аналогичном значении как в русском, так во всех славянских языкахъ, употреблялось слово к ъ б ь л ь. По мнению Бернекера (I, 658), оно было заимствовано славянами от древне-верхне-нем.*kubil, на которое указывает ср. нем. kübel. По мнению Г. А. Ильинского, оно является исконно славянским и находится в родстве с группой слов: ковьць, ковьчегъ, ковшъ, кувьць, кувшинъ, кукшинъ и особенно кубъ. (Слав. этимологии. Изв. Отд. р. яз. и слов Акад. Наук, 1918, кн. 2, 229—233). «К ъ б ь л ь» мы встречаем с одной стороны в старых переводах Библии, а с другой — в Синайском Патерике XI в., в Пандектах Никона Черногорца, в Кормчей XIII в. — как определенную меру пшеницы: «Пять сътъ къбель» (Син. Пат.); «100 кбелъ пшеницѣ» — Корм. XIII в. (Срезн. 1, 1387). Лучше, чем «къбль», и гораздо лучше, чем «к о р ь ц ь», является засвидетельствованным для Киевской Руси другое название меры вместимости, именно «л у к н о». Его находим в Повести временных лет и в Русской Правде. В упомянутом уже рассказе о Белгородском киселе, под 997 г. Повести врем. лет говорится: «И повелѣ искати меду, они же шедше, взяща меду лукно, бѣ бо погребено въ княжи медуши». В Русской Правде лукно является мерой для солода и овса: «А солоду дадять ему... 10 луконъ» (Р. Пр. Вл. Мон. по Син. сп.), «7 луконъ овса на 4 кони» (ibid.) (Срезн. II, 54). Самое слово «лукно» — общеславянское и притом не заимствованное; по мнению Нидерле, оно обозначало сначала посуду из прутьев и лыка, а затем из дерева для измерения хлеба и меда (Нидерле, т. III, вып. I, 325). Слово « л у к н о» именно в данном значении сохранилось и позднее. Так, наприм., в грамоте Мстислава Даниловича 1289 г.: «Уставляю ловчее на Берестьаны и в вѣкы за ихъ коромолу со ста по двѣ луквѣ меду» (Срезн. II, 54). Производные от слова «л у к н о» живут в областном применении до сих пор: отмечены псковское « л у к о н ц е», плетенка, корзинка из прутьев, и нижегородское «л у к о ш к о», гнутый кузовок (Даль).

К мерам вместимости следует отнести «у б о р ъ», чаще встречающийся у нас в уменьшительной форме «у б о р о к ъ». Самое слово

---

[1]) Д. И. Абрамович. Жития св. муч. Бориса и Глеба. Пам. древне-русск. литературы, вып. 2, стр., 199.

восходит к общеславянскому с носовым звуком в начале и в этом виде было заимствовано от др.-верхн.-нем. ambar (совр. Eimer) (Нидерле, III, I, стр. 326) «У б о р о к ъ» встречается в Русской Правде, как мера для пшена: «На недѣлю.... 7 хлѣбовъ, 7 убороковъ пшена». (Р. Пр. Влад. Мон. по Синод. списку) (Срезн. III, 1116). К мерам, поздно засвидетельствованным в наших памятниках, но по всей вероятности древним, следует относить «о к о в ъ». «Оковъ, по объяснению Срезневского, «кадь», окованная железом, мера сыпучих тел». Тверской летописец, говоря о неурожае и дороговизне в 1443 г., пишет: «А въ Твери оковъ ржи (по) 20 по 6 алтынъ, а оковъ овса по 10 алтынъ». (Тверск. лет. 6951 г.) (Срезн. II, 644). «О к о в ъ», как указывает само слово, был мерой окованной металлом, а именно железным обручем. В пользу древности слова Нидерле указывает на старо-чешское «о к о u» (в значении окованного деревянного ведерка), встречающееся в документе, восходящем к 1088 г. (Нидерле, III, I, стр. 325). Наш же оков по размерам был самой крупной единицей мер объема, равняясь бочке или кади, на что есть указание в одном из хронографов, в рассказе по поводу голода в 1602 г. С того времени (т. е. со времени голода, бывшего при Годунове) «начаша на Москвѣ и во всѣхъ городахъ русскихъ всякое жито четвериками покупати: а четверикомъ именуется осмая доля четверти; а прежнія мѣры, которыя именуемы четверти, то бывало четвертая доля бочки или кади; тѣ же и оковами звaху: оковаху бо по верху тое кади желѣзнымъ обручемъ, для того, чтобъ нельзѣ было урѣзати» [1]). Размер вместимости древнего окова, так же как бочки или кади, определяется в 51, 2 пуда зерна [2]).

Из т. н. столовой посуды в эпоху Киевской Руси можно с уверенностью говорить о деревянных ложках и деревянных чашках. По рассказу Древнейшего летописного свода даже дружинники кн. Владимира, пока не возроптали на это, пользовались деревянными ложками. Слово «ч а ш к а», встречается в Студийском Уставе по Синод-списку XII в. [3]).

В обиходе приготовления пищи был известен также «у п о л о в н и к ъ». По Срезневскому, это — ковш на длинной рукоятке.

---

[1]) Н. М. Карамзин. История государства российского, т. III прим. 8.

[2]) Н. Т. Беляев. О древних и нынешних русских мерах протяжения и веса, стр. 281. Seminarium Kondakovianum. Recueil d'étud.s. Archéologie. Histoire de l'art. Etudes byzantines. I Prague. 1927 г. Сборник статей по археологии и византиноведению, издаваемый семинарием имени Н. П. Кондакова. I. Прага. 1927.

[3]) А. И. Соболевский. Материалы и исследования в области славянской филологии и археологии, Спб. 1910. Сборник Отделения русск. яз. и словесности Акад. Наук, т. 88, № 3.

Он имеет в пользу себя два древние свидетельства: одно в Молении Даниила Заточника по списку Ундольского, другое в Изборнике Святослава 1073 г. В Молении: «Ни моря уполовником выліяти, ни нашим иманием твоего дому истощити». В Изборнике: «Къй бо успѣхъ, егда богатьство м'ного имы, толико подаеши, и елиже аште бы к'то отъ моря упольникъ далъ». Изб. 1073 г. л. 89 (Срезн. III, 1241).

В специальном значении плетеной посуды, корзины, применялось у нас слово «к о щ ь». Оно существует именно в такой форме во всех славянских языках. Для до-монгольской Руси мы имеем бесспорные свидетельства в памятниках XI века: в Остромировом Евангелии и в Несторовом житии Феодосия. В Остромировом Евангелии: «Събьраша же и наплънишя дъванадесяте коша укрухъ отъ пяти хлѣбъ ячьняных». В Житии Феодосия: «Повелѣ единому от братиѣ събрати въ кошь укрухы ты» (Срезн. I, 1306).

Остается сказать о сосудах выдолбленных, таковы: к о р ы т о, н о щ ь в а, к о в к а л ъ и д е ж а. «К о р ы т о» в значении современного корыта встречается в старом переводе Библии: «В'корытехъ поил'ныхъ» (Быт. XXX, 88, 41—по сп. XIV в.); кроме того слово «к о р ы т о» применялось и в ином значении — резервуара, бассейна; так у Георгия Амартола: «На нихъ же бяху домове различни и превысрени и корыта каменая на приятие дожда» (Срезн. I, 1292). Что касается происхождения слово «к о р ы т о», то Бернекер вслед за Meillet ставит его в вероятную связь со словом к о р ь ц ь и родственными. (Берн., I, 579).

Слово «н о щ ь в а» или «н о щ ь б а», хотя и сохранилось не во всех слав. языках, является однако древним. Его находим в Синайском Патерике XI в. — в значении большой посуды: «Принесѣте нъщьви великы» (Срезн. II, 480). Бернекер предполагает праславянскую форму* nъktva, а Нидерле высказывается за общеслав. ф. «n e c k y», которую считает заимствованной от г. nuosk, что обозначало большую выдолбленную посуду, корыто (Нидерле, III, I, 327). Н о щ ь в а или н о ч ь в а сохранилась до сих пор в областном применении. По словарю Даля: «Ночьва, ночовка, нощва— неглубокое, тонко отделанное корытце, лоток. На ночвах сеют муку, катают хлеб; в ночвы складывают из печи печенье, выносят его на продажу и пр.» Слово «н о ч ь в а» — живет до сих пор в Смоленскойгуб. в значении корыта для муки и встречается в поговорке»: «Брюхо набил что ночьвы, повернуть его не мочно» [1]).

---

[1]) Сообщено Н. П. Поповым в заседании Исторического отдела Госуд. Исторического Музея при обсуждении моего доклада о посуде.

К о в к а л ъ — деревянная чаша, слово заимствовано нами у греков от греческ. καὐκαλον (Берн. I, 592). Слово это с определенным указанием на материал сосуда дважды дано в Синайск. Пат. XI в.: «Сънискавъ тъкмо ковькаль древянъ» и еще раз: «Древянъ ковъкалъ» (Срезн. I, 1243).

Д е ж а — выдолбленная посуда для теста, слово, по объяснению Нидерле, общеславянское (Нидерле, III, I, 324) и, как думает Бернекер, восходит к индогерм. основе (Берн. I, 198). Диалектологически слово живет до сих пор (Даль).

Прежде чем перейти к другим видам посуды, остается упомянуть еще о нескольких названиях, относительно которых далеко не все ясно, в особенности не ясен материал, из которого они изготовлялись. Таковы: с п у д ъ или с п у д и й, г о л в а ж ь н я, г р о т ъ, у к ъ н я с о л и л о. С ъ п у д ъ (или с п у д и й) — известен в качестве сосуда и хлебной меры, довольно крупной. Первое значение иллюстрируется цитатой из Остромирова Евангелия: «Не въжагають свѣтильника и поставляють его подъ спудъмь, нъ на свѣщьницѣ» (Срезн. III, 473); второе из Ефр. Кормчей: «Приимати же (подобаетъ) лихву на всяко лѣто от златьника 14 цаты, аще ли пьщениця заятая — осьмую часть от коегождо спуда» (Срезн. III, 473). О размере спуда можно судить по указанию, встречающемуся в Студийском Уставе по ркп. XII в. б. Синод. Библиотеки, а именно, что из одного спуда муки приготовлялось 6 довольно больших хлебов, каждый из которых разрезывали или на 4 части, по одной для монаха или на 6 частей, по одной для бельца (См. ркп. б. Синод. Библиотеки, ныне в Историческом Музее, № 330; по описанию Горского и Невоструева № 380, л. 209 об., 210).

Г о л в а ж ь н я (или г о л в а ж а) — была известна как мера для соли, повидимому, не крупная. Ее находим в Русской Правде и в Киевско-Печерском Патерике; в первой: «Вирьнику взяти 7 ведеръ солоду на недѣлю... а соли 7 голважень» Р. Прав. Яросл. (по Син. сп.); во втором: «Соль продаваху по 2 голважнѣ на куну (в др. сп. голважи)». Посл. Полик. (Пат. Печ. 8) (Срезн. I, 541). Происхождение слова не ясно. Срезневский сопоставляет его с ср. в. нем. g a l w e i (ibid).

Г р о т ъ встречается в переводном памятнике, в списке XI в. Слов Григория Богослова, в значении чащи: «г р о т ъ... испиваемъ» (Срезн. I, 598). Происхождение слова не выяснено. (Берн. I, 354). Не выяснен и материал, из которого изготовлялась эта посуда.

То же самое следует заметить и о слове «у к ъ н я». Оно встречается в Златоструе XII в. по списку Публ. Библ. в значении меры вместимости: «От недѣле до недѣлѣ причащающися святыхъ таинъ

и 2 укъни хлѣба и 2 укъни воды пияше, вься недѣля не ядый». (Срезн. III, 1194).

«С о л и л о» в значении блюда имеет в пользу себя древние авторитетные свидетельства, но материал этой посуды нуждается в разъяснении. Солило встречаем в Остром. Ев., в Панд. Ант. XI в. и в Слове Даниила Заточника в следующих местах: «Омочивый со мъною въ солило руку» (Остр. Ев.); «Не гнетися съ нимь въ солилѣ». (Панд. Ант. XI в.); «Мнози бо дружатся со мною, погнетающе руки въ солило, а при напасти аки врази обрѣтаются» (Дан. Зат.). (Срезн. III, 460).

Итак, о древнейшей деревянной посуде свидетельствуют нам ее названия. Часть из них дожила до настоящего времени и употребляется в том же смысле, что и в Киевской Руси; таковы: б о ч к а, в е д р о, к а д ь, у п о л о в н и к. Другие названия, как наприм., д е л ь в а — уже давно умерли; и, наконец, третьи живут не полной, измененной жизнью, сохраняясь либо в областном, диалектологическом применении, либо в составе новообразованных слов, таковы древние: к о р е ц ъ, к о ш ь, л у к н о, н о щ в а, д е ж а. Мы видим также, что названия деревянной посуды представляются большею частью очень древними. В них сохранилось общеславянское достояние, либо исконное, либо приобретенное. Только некоторые слова, как наприм., д е л ь в а и к о в к а л ъ появляются позднее в общерусскую эпоху, будучи заимствованы одно с латинского, другое с греческого. Но роль Киевской Руси по отношению к названиям деревянной посуды не ограничилась хранением унаследованного и восприятием приходившего извне. Она была и активной. На это указывает важный факт, устанавливаемый лингвистами, что многие названия деревянной посуды, связанные с бондарным искусством, были заимствованы у нас литовцами. Эпоха этого заимствования относится ко времени от второй половины IX века до начала XII в., когда в русском языке ъ и ь имели звуковую значимость, а ѣ — произносилось дифтонгически. Поэтому-то от древне-русского к ъ б ь л ь получилось литовское k ù b i l a s, а от древне-русского в ѣ д р о (писалось раньше через ѣ) получилось лит. v i ẽ d r a s с дифтонгическим звуком. Также заимствованы были литовцами: бочка — b a č k à; кадь — k ǒ d i s; [1]). Общение с Литвой не обошлось и без обратных заимствований у литовцев: таким по крайней мере считается слово «к о в ш», происходящее, по мнению большинства исследователей, от литовского k á u s z a s — «ковш» (Берн. I, 594),

---

[1]) К. К. Буга Lituanica. Известия Отделения русского яз. и словесности Академии Наук, 1912 г., кн. I.

рядом с которым стоит параллельная форма k i a u š a s, что значит «череп». Таким образом еще на литовской почве «ковш» семасиологически развился из «черепа» [1]). В целях объективности необходимо однако добавить, что приведенная точка зрения на взаимные литовско-русские заимствования вызывает некоторые возражения [2]).

Более древним словом для обозначения ковша был, повидимому, «ч у м ъ». Упоминание его встречается в Ипатьевской летописи под 1250 г.: «Присла вина чюмъ и рече: не обыкли пити молока, пии вино» (Срезн. III, 1552). Позднее чумы бывали и металлические, даже золотые, на что есть указание в Духовной Ивана Калиты (1327—1328 гг.): «А къ тому еще далъ есмь ему 2 чума золота большая». (Срезн. III, 1552 г.).

С назначением отдельных типов деревянной посуды мы могли приблизительно познакомиться на основании контекста памятников, сохранивших свидетельства о них. Но каков был внешний вид всей этой посуды, это остается от нас скрытым. Свойства материала не благоприятствовали его сохранности. О внешней форме древнейшей бочки и кади мы должны заключать лишь по традиционным формам их, дошедшим до настоящего времени. Но все же кое-что засвидетельствовано и археологически. Так, в одном из Гнездовских курганов, относящемся к эпохе от к. IX в. до нач. XI в., найдены были отдельные части маленькой деревянной чашки, около 3-х дюймов в диаметре [3]). Далее, в могилах IX, X и XI вв. очень часто встречаются небольшие ведра, окованные железом. Они отмечены в курганах Приладожья, Гнездовских, Киевских, Черниговских, а особенно в Юго-западном крае, на Волыни, в стране древних древлян и в других местах за пределами древней Руси (Нидерле, III, I, 328). В. Б. Антонович так описывает эти находки: «В 14 случаях (из 289) в могилах найдены были остатки ведер. Ведра эти стояли постоянно у ног скелетов с правой стороны; только в одном случае (раскопка г. Гамченка № 29) ведро помещено было у темени скелета. Ведра были деревянные, но дерево истлело и от него осталась только буро-желтая пыль; уцелели лишь железные обручи, оковывавшие ведра, от 2 до 4 на каждом, также железные с загнутыми концами дужки, на которые навешивались железные стойки, прикреплявшиеся

---

[1]) К. К. Буга Lituanica, стр. 28.

[2]) Так напр. проф. Г. А. Ильинский думает, что такие слова, как др. р. къбыль и лит. k ù b i l a s, а также др. р. к о в ш ъ и лит. k a u š a s, находятся в исконном родстве между собой. (Изв. Отд. р. яз. и слов Ак. Н., 1918 г., стр. 229—233).

[3]) Известия Археологической Комиссии, вып. XV, Спб., 1905 г. Спицын. Гнездовские курганы, стр. 15.

к бокам ведра. Ведерца весьма незначительных размеров; диаметр обручей в 9 случаях, где возможно было их измерить, равнялся 12—28 сантиметрам; средний диаметр был в 18 *см.*, ширина обручей не превышала одного *см.*[1])». Аналогичные находки были сделаны во время раскопок в Ровенском, Луцком и Дубенском уездах Волынской губернии. Было разрыто 260 курганов. «Сосуды, находимые в могилах, бывали деревянные и глиняные. Первые представляли небольшие ведра в форме усеченного конуса от 13 до 25 *см.* в диаметре и 15—30 *см.* вышины, с железными обручами и такою же дужкою на завесках. Число обручей обыкновенно бывало от одного до двух или трех; только однажды (Баров Кут, № 7) при скелете найдено ведро с 5 обручами и дужкою (табл. V, № 1)» [2]). Различные ведра воспроизведены и у Нидерле. Нидерле (III, I, стр. 327) высказал мысль, что эти ведерка назывались «оковами». Судя по тексту летописи и хронографа, оков — крупная мера сыпучих гел (бочка или кадь), окованная железом. Нет никаких указаний на то, чтобы подобный оков имел дужку, между тем как в ведрах для черпания из колодца она, конечно, была. Поэтому не проще ли думать, что эти ведерка в древнейшей Руси так и назывались ведрами: слово «ведро», как видели мы, хорошо засвидетельствовано в древнейших памятниках именно в качестве ведра для черпания воды из колодца. В соответствии с этим все найденные в курганах ведра имеют дужки.

Глиняная посуда

Названия глиняной посуды, известные в эпоху до-монгольской Руси, были не менее разнообразны и обильны, чем названия деревянной. Подобно названиям деревянной они пользовались не одинаковой известностью и распространенностью; не одинаково сохранились они и в письменных памятниках. Я буду перечислять их приблизительно в убывающем порядке по отношению к этим качествам.

Прежде всего — «г ъ р н ь ц ь», уменьшительное от слова «г ъ р н ъ». Слово «г ъ р н ь ц ь» существует во всех славянских языках. В древнейшей Руси оно прекрасно засвидетельствовано как переводными памятниками, так и оригинальными. В Изборнике Святослава 1073 г. упоминается «злато в гърньци». В Синайском Патерике XI в. также встречается «г р ъ н ь ц ь». В Студ. Уставе (после 1193 г.) читаем: «Да варять сочива же и зелия, пѣрвѣе убо едино само, посем

---

[1]) Материалы по археологии России, изд. Археологич. Комиссиею № 11. Древности Юго-Западного Края. Раскопки в стране древлян В. Б. Антоновича. Спб., 1893 г., стр. 14.

[2]) Е. Н. Мельник. Раскопки в земле лучан, произведенные в 1897 и 1898 г.г. Труды II Археологического Съезда в Киеве 1899 г., М. 1901 г., т. I, стр. 493.

въ единъ гърньць обое да вълияють». (Срезн. I, 616—617). Слово «г ъ р н ь ц ь», как название глиняной посуды, было, повидимому, очень распространено в древнейшей Руси. Кроме названных памятников, оно встречается и в Русской Правде, которой знаком «горнець масла» и в изречениях афористического характера. «Кое бо, рече, причастье грънъцю съ котъломь», как сказано в Пандектах Антиоха XI в. (Срезн. I, 616—617) Даже Филя Прегордый, о котором рассказывает Ипатьевская летопись под 1217 г., отправляясь в поход, обмолвился крылатым словом, в котором под «г о р н ь ц а м и» разумел своих врагов: «Един камень много горньцевъ избиваеть» (Ипат Лет. под 1217 г.).

Также очень распространено было слово «к р ъ ч а г ъ» или «к р ъ ч а г а». По происхождению оно представляет собою не что иное, как общеславянское заимствование от тюрк. k o r č a g, алтайск. k u r č u k (Берн. I, 665). Слово встречается в древних переводах Библии и в целом ряде русских памятников. Дважды находим его в Несторовом Житии Феодосия: 1)«Привезоша 3 возы, пълъны къръчагъ с виньмь»; 2) «И се нѣкъто от богатыихъ принесе къръчагу велику зѣло пълъну масла дрѣвянаго» (Срезн. I, 1411). Также и в Вопросах Кирика корчага фигурирует в качестве сосуда для вина. «А вино свое держи, купивъ корчагу, такоже темьянъ» (Срезн. ibid). В не раз упоминавшемся нами рассказе о Белгородском киселе в Повести временных лет дело тоже не обошлось без корчаги: «Людье же нальяша корчагу цѣжа и сыты отъ колодязя, вдаша Печенѣгомъ». Из всех упоминаний корчаги видно, что это большой глиняный сосуд, применявшийся для хранения вина и масла и служивший в обиходе приготовления пищи. Древнее значение корчаги, как сосуда для вина, сохранилось в украинск. «корчага» — сосуд для вина с узким горлом (Бер. I, 665).

К числу старейших названий глиняной посуды относятся «к р и н а», «к р и н ъ», а также «о к р и н ъ». По мнению Фасмера, это слово является заимствованием от греческого κρήνα, κρήνη (Фасмер, III, 101). Бернекер однако не согласен и сопоставляет с lat. s c r i n i u m (Бернекер I, 617). Древность слова не подлежит сомнению, его находим, напр., в Минее 1096 г. и в списке ветхозаветных пророков у Упыря Лихого, относящемся к 1047 г. (Срезн. I, 1324). Упоминания памятников показывают, что данное слово в своих разновидностях имело по крайней мере два значения: 1) с одной стороны крина — хлебная мера: так в Юрьевск. Ев. (XII в.): «поставляють подъ криною» — что соответствует греч. «ὑπὸ τὸν μόδιον» (Срезн. I, 1324); 2) с другой стороны «к р и н ъ», или о к р и н ъ — нечто в роде чащи или кувщина, сосуда для елея и мира. Так в Минее 1096 г.:

«Кринъ же проливающе потокъ исцѣленiі»; в Слове Даниила Заточника по спис. Ундольского: «Гортан твой, яко кринъ, капая миром». И наконец, у Упыря Лихого: «Исполнть окріны едея, яко олтарь» (Срезн. I, 1324). Слово «крина» подобно корчаге оказалось очень живучим: оно сохранилось до сих пор в нашей к р и н к е. Рассказ о Белгородском киселе, столь богатый названиями посуды, дает еще одно, а именно «л а т к а». Белгородцы, черпая из кадки, вставленной в колодезь, раствор муки для киселя, разливали его ведрами в латки, и в этих латках варили кисель. Срезневский полагает, что л а т к а значит то же, что горшок, горнец (II, 12). Самое слово древнее, общеславянское, так как отмечено в старых переводах библии, но происхождение слова еще не уяснено лингвистами. Древнейшая форма была: л а т ы, р о д. л а т ъ в е. (Бернекер II, 694). Л а т к а в значении незатейливой глиняной посуды, глиняной сковородки, плошки — сохранилась до сих пор в областном применении и даже для красного словца попала в поговорки: «Ладно в латке, хорошо и в горшке». «От мила куманька черепок да латка, и то подарочек». (Даль). В эту же категорию старых названий входят «ч е р п а л о» и «п о ч ь р п а л ь н и к ъ» — в значении черпающей посуды. Оба слова встречаются гораздо реже, чем предыдущие, но древность их несомненна. «Чьрпало» находим в Изборнике до 1300 г.: «Вы же оставльшии мя... и готовающии тряпезу роду и рожяницямъ, напълняюще бѣсомъ чьрпала» (Срезн. III, 1567). «Почьрпальникъ» отмечен в Остромировом Евангелии: «Ни почрьпальника имаши, и студеньць глубокъ есть» (Срезн. II, 1330).

В группу старых названий глиняной посуды необходимо включить два слова, которые, по мнению акад. А. И. Соболевского, находятся в тесной связи между собой: это — ч ь б ъ р ъ или ц е б р ъ и ч ь б а н ъ или ч ь в а н ъ. Бернекер (I, 165) считает ч ь б ъ р ъ — общеславянским заимствованием из древне-верхне-нем. z w i b a r, z u b a r. У нас ч ь б ъ р ъ в форме ц е б р ъ имеется в грамоте Мстислава Даниловича Волынского 1289 г. в значении меры сыпучих тел; в том самом месте, где упоминаются лукна меду, далее сказано: «а по пяти цебровъ овса, а по пяти цебровъ ржи» (Срезн. III, 1439). Слово ч ь б а н ъ или ч ь в а н ъ, как Бернекер, так и Нидерле считают неясным по происхождению. Но А. И. Соболевский, как я уже заметил, ставит его в связь со словом ч ь б ъ р ъ. Он видит в них тождественные корни и полагает, что эти слова, как и другие германские слова, являются у нас древним заимствованием из мазуракающих говоров западно-славянских языков [1]). Что касается наличности слова

[1]) А. И. Соболевский. Несколько заметок по славянским вокализму и лексике. Русск. Филологический Вестник, 1914 г., № 2.

чьванъ в эпоху Киевской Руси, то в пользу этого можно привести цитату из Юрьевского Евангелия, написанного около 1120 г., вероятно, в Киеве — для Новгородского Юрьева монастыря: «Дьржите прѣданиѥ человѣчьско, омывания чьванъ и чашь и ина подобьна» (Срезн. III, 1554)

Остается упомянуть еще несколько названий глиняной посуды, которые имеют в пользу себя немного свидетельств. Таковы: в и к и я, п л о с к ы, с к у д е л ь и у д о р о б ь.

В и к и я — упоминается в Несторовом Житии Феодосия в качестве сосуда для вина: «Абие блаженый призъвавъ строителя церковьнаго повелѣ налияти вина, юже ношаше викию, и дати иму... Он же отшьдъ и прѣобидѣвъ святааго повелѣния вълия ему въ викию мало вина» (Срезн. I, 257). Слово «викия» — происходит от греч. Βοκίον. (см. ibid). Из контекста видно, что сосуд этот сравнительно небольшой.

Слово «п л о с к ы» (род. п л о с к ъ в е) — плошка, плоский сосуд, встречается в Пандектах Никона Черногорца, сл. 45, по Синод. сп. 1296 г. «купити плосковь» (Срезн. II, 968).

Слово «с к у д ѣ л ъ» — «с к у д ь л ъ», по Срезневскому, имеет два значения: 1) черепица, черепичная крыша, 2) глиняный сосуд. В последнем значении в Син. Пат. XI в.: «Вълия четыри скудѣлы воды» (Срезн. III, 396).

И наконец, слово «удоробь» — в значении посуды только в русском языке. В пользу него мы можем сослаться на Изборник Свят. 1073 г. «воду черепля и въ удоробь утьлу лѣюгь» (Срезн. III, 1154).

Итак, познакомившись с названиями нашей древнейшей глиняной посуды, мы видим, что некоторые из них живут до настоящего времени без изменений, другие претерпели известные лингвистические метаморфозы, а, наконец, третьи совсем вышли из употребления. Почти все названия характеризуются как весьма древние.

Если мы обратимся теперь к данным археологии, то найдем там картину аналогичную. Как показывают раскопки, керамика древнейшей Руси самым тесным образом связана с керамикой славянской и принадлежит к тому типу ее, который господствует с V века по Р. Х. до XII—XIII. Этот тип керамики известен в археологии под названием керамики городищ. Наиболее характерным и особенно часто встречающимся представителем этого типа является, по наблюдениям Нидерле, горшок без ушек средней высоты, пропорциональный, с легким овалом, несколько суживающийся вверху. Горшок украшен вдавленными чертами, или ровно лежащими, или набегающими волнами, или несколькими рядами украшений, вдавленных в мягкую глину, а именно точек, реже колечек, крестиков, звездочек, сложенных треугольником и т. п. (Нидерле, III, I, стр. 305). Но господствующим

является орнамент либо в виде ровных линий, либо в виде волнообразных. Глиняная посуда, типичная для эпохи городищ, изготовлялась на гончарном круге; на нем, благодаря вращению, получался сосуд; на нем же делались и украшения: ровные или волнообразные линии и получались от того, в каком положении находился прибор в роде гребня, бороздивший поверхность: неподвижное положение его давало при вращении ровные линии, а легкое движение его—волнообразное. Характерными для глиняной посуды данного типа являются клейма на внешней стороне дна, представляющие собой отпечаток знака на горчарном кругу [1]).

Подобные горшки в огромном количестве находятся в наших курганах IX—XI вв. во всех местностях др вней Руси. Их не мало в Историческом музее. К данному типу посуды можно со значительной долей уверенности применить название «горнец», которое являлось, повидимому, наиболее распространенным и также наиболее типичным, так как в связи с этим словом и ремесленник, изготовляющий горшки и вообще глиняную посуду, назывался у нас в древности «гърньчаръ». Таким образом «горнец масла», упоминаемый в Русской Правде, является археологически засвидетельствованным.

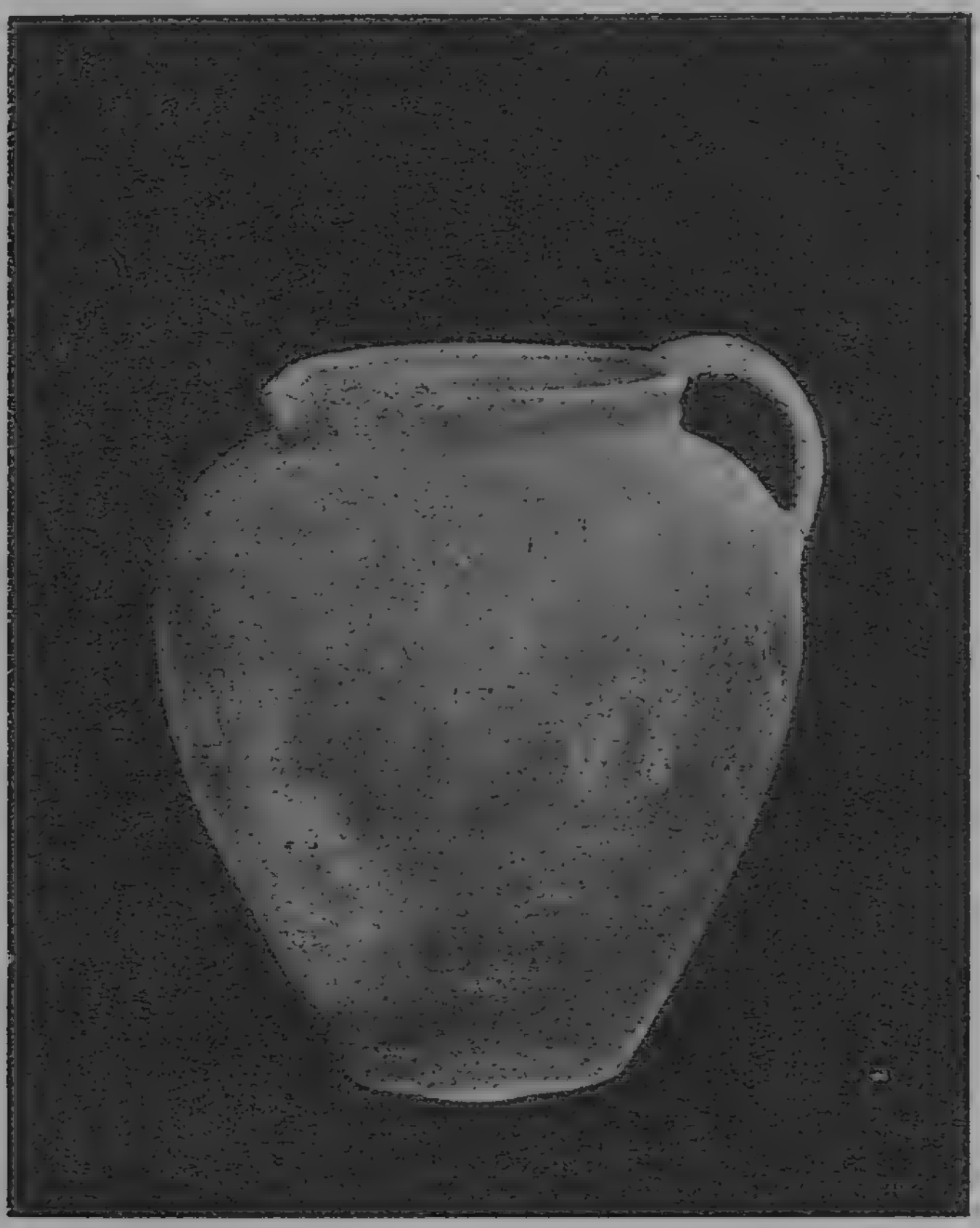
Другой вид глиняной посуды, который также можно считать археологически засвидетельствованным, это — корчага. Экземпляр ее находится в Киевском музее. Насколько можно судить по фотографическому снимку, переданному акад. А. И. Соболевским в Эпиграфическую комиссию Госуд. Исторического музея, киевская корчага представляет собою фрагмент большого глиняного сосуда в виде уцелевшей верхней части, т. е. в виде круглого отверстия. Судя по форме его, надо думать, что сосуд этот напоминал собою античную амфору. Кругом отверстия сосуда нацарапана надпись почерком XII в. Отдельные части надписи местами обломаны, местами мало разборчивы, но слово «кърчага» читается вполне ясно: «...неша...а кърчага си...». Надпись, вероятно, обозначала собственника корчаги, тем более, что обозначения принадлежности сосуда с помощью букв или особых знаков не раз отмечены на глиняных сосудах и в других случаях [1]). Буквы эти или знаки нацарапаны чем-то острым с боку сосудов или на верхней части, и тем самым отличаются от знаков на днище сосудов, представляющих собою отпечатки знаков гончарного круга и являющихся своего рода клеймами отдельных мастеров.

---

[1]) Ряд таких горшков и клейм воспроизведен в XV выпуске Известий Археол. Комм., стр. 65 и у Нидерле III, I, стр. 304, 306.

[2]) Валерія Козловська. Таврований посуд Слов'янської доби (за матеріалами Всеукраїнского Історичного Музея ім. Т. Шевченка). Науковый збірник за рік 1926 г., т. XXI, 1926 г., стор. 13, 14.

Далее надо заметить, что к корчаге очень близки особые сосуды киевского типа с ушками. Такой глиняный сосуд с кладом был найден напр. в 1885 г. в Киеве в усадьбе Есикорского. Акад. Н. П. Кондаков, исследовавший самый клад и отнесший его к эпохе нашествия монголов, так описал глиняный сосуд, его заключавший: «Самый горшок, содержавший в себе древности, и ковш, его покрывавший, крайне грубой работы, леплены из сырой глины и имеют толстые стенки,



но сделаны на кружале. Первый украшен под шейкою двумя рядами тройных перепоясок, как бы лыком и каемкою из ямок, подражающих опояскам из раковин. Горшок принадлежит к кухонной утвари. Более тонкого рисунка второй сосуд — ковш с профилем в форме так назыв. гуська»[1]).

Другой сосуд киевского типа с ушком заключал в себе клад, найденный в усадьбе Златоверхо-Михайловского монастыря в 1907 г.

[1]) Н. П. Кондаков. Русские клады, стр. 125.

Клад состоял из 53 шестигранных серебряных монетных гривен и 3 серебряных монетных гривен в форме палочек. Клад вместе с сосудом приобретен Историческим музеем в декабре 1916 г. (Инвентарь Коллекциям Гос. Истор. музея № 6—под № 49878). Сосуд этот выставлен в одной из зал музея и впервые воспроизводится на прилагаемом снимке на стр. 39 в уменьшенном размере, действительная его высота — 19 *см.*; максимальная окружность—57 *см.*

В. В. Хвойка отмечает еще, что кроме сосудов киевского типа при раскопках жилищ описываемого времени «встречаются небольшие глиняные черпачки с сильно вытянутой ручкой, разнообразной формы кружки, боченкообразные и другого вида сосуды, украшенные преимущественно волнистым орнаментом, кружочками, черточками, ямками, орнаментом в виде запятых, одной или целым рядом параллельных линий, опоясывающих сосуд. Начиная с X в. на сосудах встречается разноцветная полива, а несколько позже и роспись» [1]). Таким образом можно считать возможной археологическую иллюстрацию того, что в древности называлось «почерпальником». Но любопытнее всего, что древний горнец не только засвидетельствован археологически, но дошел до нас в живой традиции быта. Этот городищный тип горшка, украшенный волнообразной линией, сохранился до сих пор в разных местностях, как народное изделие для домашнего кухонного употребления. Его можно встретить на базарах у нас в Москве и у Троицы (Нидерле, III, I, стр. 314).

Таким образом наше сопоставление лингвистического материала с археологическим в области глиняной посуды должно ограничиться горнецом, корчагой и почерпальником. За пределами их открывается широкое поле для всяких гипотез. И лишь в качестве материала для них можно сослаться на снимки с различных сосудов, различной формы, которые изображены хотя бы в V томе Древностей Приднепровья Ханенка.

Металлическая посуда

Переходя теперь к посуде металлической, мы должны заметить, что в этой области нас ожидают условия более благоприятные, чем в двух предыдущих. И вещественных памятников посуды по отдельным ее типам сохранилось больше и самое отношение между лингвистическим материалом и археологическим не столь проблематично. Начнем также с показаний письменных памятников.

Прежде чем говорить о специальных названиях металлической посуды, необходимо остановиться на слове, которое и в эпоху древней-

[1]) В. В. Хвойка. Древние обитатели среднего Приднепровья и их культура в доисторические времена. Киев, 1913 г., стр. 60.

шей Руси имело такое же общее значение, как и теперь. Это именно слово «с ъ с у д ъ». Исследователи думают, что это слово первоначально обозначало деревянный сосуд, но во всяком случае уже в XI—XII в. ему присущ был не специальный, а общий смысл сосуда вообще, как деревянного, так и глиняного и металлического. В вопросах Кирика говорится о деревянном и глиняном сосуде в случае их осквернения: «Достоить ли, рече, глиньну съсуду молитву даяти осквьрньшюся, ци ли толико древяну, а инѣхъ избивати». В Молении Даниила Заточника упоминаются скудельничьи сосуды: «Постави сосуды скуделничьи подъ потокъ капля языка моего, да накаплютъ ти сладчайши меду словеса устъ моихъ» (Срезн. III, 834). Сосуд с медом есть и у Нестора в житии Феодосия: «Обрящеши медъ въ съсудѣ томь» (Срезн. ibid). И, наконец, в Повести временных лет в рассказе о посещении Ольгой византийского императора Цимисхия летописец самым эпитетом «съсуды различные» дает понять широкое значение слова: «И рече царь: переклюкала мя еси, Ольга; и дасть ей дары многи, злато и сребро, паволоки и съсуды различныя и отпусти ю, нарекъ ю дъщерью собѣ» (П. С. Р. Л. I, под 955 г.). Слово сосуд применялось также к сосудам церковным, которые в таком случае назывались или просто сосуды или сосуды «служьбьнии», «церковнии», «священии». В том же широком значении сосуда вообще в древнейшую эпоху существовало слово «с у д», так, напр. в Ипат. Лет. под 1183 г., когда рассказывается о пожаре Богородицы Златоверхой во Владимире и перечисляется погибшая утварь, то упоминаются: «и поникадила серебряная, и судъ златыхъ и сребреныхъ бесчисла» (Ипат. Лет.). Здесь «с у д ъ» в значении церковного сосуда, а в Смоленской грамоте 1229 г. — в значении сосуда светского: «Аже Латинскии купить суды серебреные, дати ему вѣсцю от гривны серебра по ногатѣ Смольнеской» (Срезн. III, 602). От того же корня было слово «судина», также в общем значении небольшого сосуда. «Судина», как известно, упоминается в Повести временных лет в рассказе о древнейших погребальных обычаях (П. С. Р. Л. I, стр. 6). Перейдем к специальным названиям металлической посуды. Наиболее распространенное название металлической посуды в древнейшей Руси, это — «к о т ь л ъ». Относительно происхождения слова существуют две гипотезы: по одной оно является общеславянским заимствованием от готского * k a t i l s или * k a t i l u s, восходящего к латинскому c a t i n u s (Бернекер); по другой, в пользу которой высказывается французский ученый Meillet, слово «к о т ь л ъ» непосредственно заимствовано с латинского. В древнейшую эпоху котел обильно встречается в памятниках, и в переводных и в оригинальных. Его находим в древнем переводе пророков у Упыря Лихого: «Възръгуть мужа вашя

въ котелъ раждагаемый» (Срезн. I, 1304). В Панд. Ант. он упоминается в сопоставлении с горнецом, о чем уже пришлось заметить, говоря о глиняной посуде. Из показаний оригинальных памятников наиболее характерны следующие. Всем хорошо знакомо сообщение Древнейшего лет. свода о Святославе, который считал для себя излишней роскошью не только шатер, но и котел: «а возъ по собѣ не возяше, ни котьла, ни мясъ варя». (Срезн. I, 1304) Есть котел и в Несторовом житии Феодосия: «Воду въливая въ котьлъ» (Срезн. I, 1304), и в Галицко-Волынской летописи в самом ее начале, где вспоминается известное поэтическое предание о емшане. Здесь про одного из Половецких ханов сказано: «Отъ него родившюся Концаку, иже снесе Сулу, пѣшь ходя, котелъ нося за плеченву» (П. С. Р. Л. II, 155, под 1201 г.). Так же, как гончарное дело, выработка котлов выделилась в особую профессию, на что может указывать слово «котьльникъ», встречающееся в Новг. I лет под 1216 г.: «А Новогородьць убиша на съступѣ Дмитра пльсковитіна, Онтона котелника» (Срезн. I, 1304). Гораздо более скудны упоминания «с к о в о р о д ы», но, повидимому, этот тип посуды был хорошо известен, так как в Новгородской Кормчей ок. 1280 г. «с к о в о р о д а» или точнее «с к о в р а д а» (без полногласия) упоминается на ряду с горнецом и котлецом: «Аще разбьеться гърньць или котльць или сковраду или инъ сосудъ варения от небрежения, да поклониться 100 или 200 или 300». (Срезн III, 377). Не безынтересно также, что слово «сковорода» уже в древнее время было заимствовано у нас литовцами и притом в форме без полногласия: «skavardà» (Изв. Отдел. р. яз. и слов. Ак. Наук, 1912, I. Буга Lituanica, стр. 4).

Несомненным названием металлического сосуда, именно медного, является старое слово «м е д я н и ц а». Его находим и в болгарской Александрии (по Архивному списку) и в Синайск. Пат. XI в. и в некоторых других древних памятниках, как напр. Минея 1096 г. (Срезн. II, 239).

Все только что названные сосуды могут быть иллюстрированы археологическими находками. Хотя медные котлы и вообще сосуды из меди редко встречаются при раскопках городищ и курганов, однако отдельные находки их, более или менее определенные хронологически, имеются. Так, часть киевского клада 1876 г., открытого в усадьбе Лескова на углу Десятинной улицы в Киеве, была уложена в медном сосуде. Акад. Н. П. Кондаков, исследовавший этот клад, относит его по характеру эмалевых изображений на сережных подвесках — к XII веку. [1]) Медный клепаный котел высотою 3 вершка был найден в од-

---

[1]) Н. П. Кондаков. Русские клады, стр. 113.

ном из Гнездовских курганов. Там же, но в другом ку́ргане нашелся железный котел [1]). Древняя железная сковорода также уцелела. Несколько экземпляров ее было найдено в курганах Южного Приладожья [2]). Кроме того, в кладе, найденном около Святого Озера близ с. Низовка, Черниговской губ., серебряные с чернью перстни, колты и браслет — оказались сложенными на железной сковородке с полой ручкой. Как клад, так и железную сковородку можно видеть в Историческом музее, в зале 8, в витрине 1 [3]). Изредка попадаются и бронзовые котлы, как на севере, так и на юге. Один найден был в Киеве на Софиевской площади при раскопках погребения с сожжением. В. В. Хвойка описывает его так: «литой бронзовый массивный сосуд на трех ножках с полой ручкой для всаживания деревянной насадки»[4]). Несколько бронзовых котлов так же, как и железных, было найдено в курганах Южного Приладожья, датируемых эпохой с VIII в. по XI. Изображения их изданы в исследовании Бранденбурга [5]).

До сих пор мы говорили о металлической посуде из железа, меди и бронзы. Не особенный интерес представляет посуда из драгоценных металлов, главным образом серебряная или с серебряной оправой. В этой категории памятников наглядно раскрываются наши культурные связи и с Византией, и с Востоком, здесь же лучше познаются и наши самостоятельные шаги. О серебряных ложках уже пришлось упомянуть по поводу деревянных. Как передает Повесть временных лет, услышав ропот дружины, кн. Владимир «повелѣ исковати лжицѣ сребрены ясти дружинѣ»... (П. С. Р. Л. I, стр. 54).

Ложки в древности назывались то лжицами, то ложками, независимо от того, шла ли речь о столовой посуде или о церковной утвари. Так в вопросах Кирика сказано: «И наквапи(ти), рече, ложкою исъ потиря» (Срезн. II, 43). Основная форма этого общеславянского слова была * л ъ г а. Происхождение его объясняется гипотетически: с одной стороны, через посредство формы *льга его возводят к лат. «ligula». В таком случае это слово было бы родственно корню leigh (лижу, лизаги); но Бернекер предпочитает связывать его со словом l ъ k a t i (I, 750).

Только что приведенный текст из вопросов Кирика заключает в себе название богослужебного сосуда, который пришел к нам вместе

---

[1]) Известия Археологической Комиссии, вып. XV, Спицын. Гнездовские курганы, рис. 125, 141.

[2]) Материалы по археологии России, N 18. Бранденбург. Курганы Южн. Приладожья, стр. 70.

[3]) Краткий путеводитель по Ист. Музею, изд. 2-ое, М., 1921 г., стр. 167.

[4]) В. В. Хвойка. Древние обитатели среднего Приднепровья, стр. 56.

[5]) Материалы по археологии России № 18, табл. X, № 9 — бронз. кот.; № 2—4—железн.

с христианством из Византии. Слово «п о т и р» происходит, конечно, от греческого Ποτήριον, употреблялось и употребляется до сих пор исключительно в значении священного сосуда в церкви. Образцом таких церковных сосудов до-монгольской Руси могут служить серебряные потир и дискос, находившиеся в составе киевского клада 1824 г., но, к сожалению, уже давно пропавшие. Акад. Н. П. Кондаков, изучавший этот потир и дискос по рисункам, в свое время приложенным к статье киевского митрополита Евгения, прищел к выводу, что оба сосуда являются древнейщим русским чеканным изделием по византийским образцам. Потир украшен четырьмя медальонами с изображениями по грудь Иисуса христа, божьей матери, Иоанна Предтечи и Иоанна Златоуста. Поверх медальонов по бордюру идет надпись на греч. яз.: «пийте от нея вси...» Н. П. Кондаков в своих «Кладах» так характеризует технику работы: «Трудно сказать, насколько близок к оригиналу рисунок, исполненный однако же с техническим знанием, но если верить этому рисунку, мы имеем перед собою явно русскую работу по византийскому образцу... Что этот потир не греческой работы, доказывает уже слищком выпуклая техника медальонов, не обычная в Византии, но господствовавшая в XII веке на западе и на севере. Далее: лики представляют характерную полноту, округлость, квадратность овала; волосы на головах и бороде исполнены не по-гречески, спутанного рисунка и в то же время сухими чертами; еще более выдает рисунок святительской одежды И. Златоуста, наконец, форма (если не ошибочная в самом рисунке) свитка в руках Предтечи — совершенно невозможная для греческого ремесленника, всегда знавшего подлинный вид свитка. Того же характера и той же техники серебряный дискос, в виде блюдца без подножки ($4^2/_3$ вер. в диам.) с изображением в средине божией матери того же типа, по грудь и в медальоне, и с надписью уставными буквами по-гречески слов: «Приимите, ядите»...[1]). Изображение как потира, так и дискоса воспроизведено в «Кладах» Н. П. Кондакова на стр. 97, 98, 99.

К потиру киевскому близок потир, хранившийся в ризнице нового собора Переяславля Залесского [2]), серебряный, представляющий также русскую работу XII в. с яркими следами византийского влияния. Н. П. Кондаков, давший подробную характеристику художественных и технических особенностей данного потира, замечал между прочим: «Самъ серебряный потир, вся его общая форма, его широкая, низкая чаша, характерного византийского типа потиров золотых, серебряных,

---

[1]) Н. П. Кондаков. Русские клады, стр. 97—108.

[2]) А. В. Орешников. Заметки о потире Переяславль-Залесского собора. Археологические известия и заметки, 1897 г., № 11, стр. 337—345.

яшмовых и пр. (ряд образцов XI—XII века, похищенных из Константинополя во время Латинской империи венецианцами, ныне имеется в сокровищнице Венецианской церкви святого Марка), «грановитое» яблоко, поддон, а, главное, стиль медальонов с поясными фигурами и надписей над ними, а также палеографический характер общей надписи по краю чаши, вполне достаточно подтверждает предание (что это вклад кн. Юрия Долгорукова): потир несомненно относится к периоду XII—XIII века, или, точнее ко времени до-монгольского завоевания и не ранее второй половины XII века. Чаша гладкая, работана резцом вглубь и украшена по бордюру надписью: «пиите от нея вси...». В шести медальонах резьбою вглубь, изображены по грудь шесть ликов, чрезвычайно характерных и стильных, в типе русских религиозных изображений XII—XIII века, в частности же — наиболее близких к потиру из большого киевского клада 1824 года... Кроме этих пяти медальонов, составляющих собственно «Деисус», переяславский потир представляет еще один с изображением св. Георгия, в обычном типе круглолицего кудрявого юноши в патрицианских одеждах, с крестом (недостающим здесь) в правой руке. Надпись Агиос георьгиос так характерно сливает внешние черты греческого письма и традиции древнейшей славянской письменности, что ясно выдает русского мастера, исключительно заботившегося о том, чтобы его работа походила на «царьградскую» [1]).

К XII веку относятся еще два серебряных, золоченых чеканных потира русской работы, которые хранились в ризнице Новгородского Софийского собора. Оба они с рельефными изображениями святых, орнаментом рельефным и гравированным и надписями не только евхаристическими, но и указывающими имена заказчиков и мастеров. На поддоне одного потира читается следующая круговая надпись: «Сь съсудъ Петровъ и жены его Марьѣ». На дне его же: «Ги, помози рабу своему Костяньтину. Коста дѣлалъ, амнь». Аналогично и на другом потире. Круговая надпись на поддоне: «Сь съсудъ Петриловъ и женъи его Варваръі»; на дне: «Ги, помози рабоу своемоу θълорови, Братило дѣлалъ». Потиры эти вызвали целую литературу. Художественный анализ [2]) стиля их фигур и орнамента в связи с искусством Византии XI — XII в., с одной стороны, и палеографиче-

---

[1]) Остальные особенности памятников также подробно рассмотрены у Кондакова. Русские древности, вып. VI, стр. 83—86. Здесь же на стр. 83—дано и изображение потира.

[2]) В. Мясоедов. Кратиры Софийского собора в Новгороде. Записки Отделения русской и славянской археологии Русского Арх. Общества, т. X, Петрогр., 1915 г., стр. 1—14. Здесь же дано фотографическое воспроизведение потиров со всех сторон (табл. I—V) и указана литература вопроса.

ский анализ надписей с другой [1]) — убедительно показали принадлежность их XII веку.

Значение церковного сосуда имело иногда слово «б л ю д о». Именно в таком значении оно применяется у архиепископа Новгородского Антония, когда он описывает блюдо княгини Ольги, виденное в Царьграде, которое было поднесено ею патриарху Фотию. В других же древних упоминаниях мы имеем дело с блюдом, как обыкновенной столовой посудой. Таково свидетельство грамоты вел. кн. Мстислава и сына его Всеволода Новгородскому Юрьеву монастырю в 1130 г.: «А се я Всеволодъ далъ есмь блюдо серебрьно въ 30 гривнъ серебра святому Георгиеви, велѣлъ есмь бити въ не на обѣдѣ, коли игуменъ обѣдаеть» (Срезн. I, 120). Самое слово «б л ю д о» очень древнее. До сих пор его большею частью считали общеслав. заимствованием от готского biuþs, что значит стол. Такова точка зрения и Бернекера (I,64), но позднее наши ученые Обнорский [2]) и Г. А. Ильинский [3]) довольно убедительно показали, что как готское слово biuþs, так и общеслав. bjudo являются равноправными потомками индоевроп. темы * bheudh.

Возвращаясь к вещественным памятникам, следует заметить, что упомянутое блюдо Ольги вызвало ряд интересных соображений проф. Д. В. Айналова. Он ясно показал, что это блюдо было церковным, а именно дискосом, и на основании анализа описания этого блюда у Антония Новгородского высказал мысль, что оно было похоже на один из тех сосудов, которые до сих пор хранятся в ризнице церкви св. Марка в Венеции и попали сюда после взятия Царьграда крестоносцами в 1204 году. «Между этими сосудами, говорит он [4]), особенно примечателен тот, который своими формами, материалом, украшением верха и внутренности почти буквально соответствует одной из версий Антониевых текстов: «Блюдо каменное», Христос «написан». Эти сосуды прекрасно изданы и описаны Пазини, Дюраном и, наконец, Молинье. Между ними особенно интересно выдающееся по своей величине в 34 *см.* в диаметре блюдо круглой формы с днищем из восточного алебастра (матового мрамора) в виде шестилепестковой

---

[1]) Палеографический анализ надписей был сделан Н. М. Кариным, Труды XV арх. съезда, I, М., 1913 г., стр.45—47. Позднее более подробно в докладе его же «Древнейшие надписи на ювелирных произведениях древне-русского искусства», читанном 15/I 1926 г. в Академии Художественных Наук.

[2]) Обнорский. Готское ли заимствование славянское блюдо? Русск. Фил. Вестн. I XXIII (в 1915 г.), стр. 82.

[3]) Г. А. Ильинский. Славянские этимологии, стр. 206—208. Известия Отд. русского яз. и словесности Академии Наук, 1918 г., кн. 2.

[4]) Д. В. Айналов. Примечания к тексту книги «Паломник» Антония Новгородского. Журн. Мин. Нар. Просв., 1908 г., ноябрь, стр. 99.

розетки. Оно окружено широкой каймой из позолоченного серебряного ободка, украшенного драгоценными камнями, размещенными между двух рядов жемчуга. Под днищем находится серебряное основание, также вызолоченное. В центре блюда находится медальон в 6 *см.* с изображением Христа, благословляющего по грудь, выполненным посредством перегородчатой эмали. Надпись красивым уставом из синих букв по золоту дает начало евхаристической формулы: «λάβετε, φάγετε, τοῦτο ἐστὶ τὸ σῶμα μοῦ...» Это блюдо-дискос, является, конечно, памятником византийского мастерства, но для нас оно интересно по возможной связи с именем Ольги. Подобное блюдо Ольга, вероятно, получила в числе подарков Византийского императора. Ведь и в Повести врем. лет. говорится, что царь «дасть ей дары многи, злато и сребро, паволоки и съсуды различныя» (Лавр. лет. под 955 г.). Изображение занимающего нас блюда дано и в статье Д. В. Айналова.

В значении церковного сосуда-дискоса употреблялось также слово «миса». В таком смысле встречаем его в списке XII в. Поучений Константина Болгарского (Срезн. II, 153). Раньше это слово считалось общеславянским заимствованием от готского «m e s» или от др.-верхн.-нем. «m i a s», но это объяснение вызывает затруднения, так как и готское и древне-верхн.-нем. слово — среднего рода. Поэтому Бернекер считает «м и с а» общеслав. заимствованием из вульгарной латыни, где было m e s a, восходящее к лат. mensa — стол. (Берн. II, 61).

К категории металлической посуды следует отнести и «кубъкъ», уменьшительное от сл. «к у б». «К у б» в древности, как и теперь — большой чан, а «к у б ъ к ъ» — бокал. Г. А. Ильинский полагает, что слово находится в исконном родстве с греч. κύμβη «чаша», «таз», κύμβος — «сосуд», с др. инд. kumbhas (Г. А. Ильинский, назв. соч., 232). Ранние упоминания кубка на русской почве относятся к XII, XIII в. Таковы показания Ипатьевской летописи. Под 1175 г. рассказывается, как Андрей Боголюбский созидал и украшал церкви в Боголюбове и во Владимире, и здесь кубки упоминаются в числе украшений церковных: «..и по комаромъ же поткы золоты и кубки и вѣтрила золотомъ устроена постави» (Срезн. I, 1356). В другой раз, несколько позднее, в начале монгольской поры Ипатьевская летопись, говоря о кубках, имеет в виду уже несомненно светскую столовую посуду: именно, когда под 1288 г. рассказывает, как кн. Володимер Василькович, заболев, стал раздавать свои драгоценности нищим: «и розда убогым имѣние свое все: золото и серебро, и камение дорогое, и поясы золотыи отца своего и серебряные, и свое, иже бяше по отци своемь стяжалъ, все розда; и блюда великаа сребряная и

кубькы золотые и серебряные, сам передъ своима очима поби и полья в гривны» [1]).

Теперь мы переходим к очень интересному типу посуды, это именно — «ч а ш а». «Ч а ш а» — слово очень древнее. Бернекер (I, 137) считает его на ряду с др.-инд. čašakaš и арм. čašak заимствованием из иранского (новоперс: čašidan). В наших древних памятниках чаша упоминается не раз и притом в двух значениях: с одной стороны, это сосуд, сделанный из человеческого черепа и окованный металлом, с другой — металлическая чаша. В первом значении слово встречается в Древнейшем летописном своде, когда рассказывается о трагической смерти Святослава: «Въ лѣто 6480, поиде Святослав въ пороги, и нападе нань Куря, князь Печенѣжьскій, и убиша Святослава. Взяша главу его и во лбѣ его съдѣлаша чашю, оковавше лобъ его и пьяху по немъ» [2]). Обычай делать чаши из черепов был распространен у многих народов. Он известен у скифов, болгар, печенегов, а также у кельтов, германцев и особенно у лангобардов: отрубали голову разбитому неприятелю и из нее приготовляли чашу для питья, красиво окованную (Нидерле III, I, стр. 319). Обычай этот был связан с примитивными религиозными верованиями; поэтому-то в летописи и употреблено выражение «пьяху по немъ». Поэтому-то слово «ч а ш а» стало применяться у нас и в значении священного сосуда, потира.

Археологические находки показывают, что обычай делать чаши из черепов существовал и в древнейшей Руси. Такие чаши были найдены между прочим в курганах древлян и дреговичей [3]) В. Б. Антонович так описывает подобную находку: «К числу сосудов, находящихся в могилах, относится чаша, найденная у Житомира (№ 22), в левой руке скелета, лежавшая на его груди; эта чаша была приготовлена из отпиленной верхней части человеческого черепа; два другие экземпляра отмечены в раскопке г. Гамченка (№ 8, № 11) [4]).

Что касается серебряных чаш, как столовой посуды, то они встречаются напр. в Слове о богатом и Лазаре по сборнику Троицк. Лавры XII в.: «Чашѣ срѣбрьны великыя позлащены» (Срезн. III, 1483). Повидимому, слово «чаша» применялось как к большой чаше, из которой разливали вино, так и к малой чаше, из которой пил каждый в отдельности. На это есть указание в Уставе 1193 г.: «Обходить около

---

[1]) Полн. собр. русск. лет. II, под 1283.

[2]) Полн. собр. русск. лет. I, стр. 31.

[3]) Журн. Мин. Нар. Просв., 1899 г., VIII (Спицын), стр. 326.

[4]) Материалы по археологии России, изд. Археолог. Комиссией, N 11, стр. 14.

братии съ обоухою чяшею и даеть комуждо въ чяшю когождо вина». (Срезн. ibid).

Упоминание чаши в качестве столовой посуды встречается и в Повести врем. лет., именно под 1065 г., в рассказе об отравлении князя Ростислава греком Котопаном: «Онъ же испивъ половину, а половину дасть князю пити; дотиснувъся палцемъ въ чашю, бѣ бо имѣя подъ ногтемъ растворенье смертное; и вдасть князю, урекъ смерть до дне семаго» (П. С. Р. Л. I, 71). На распространенность чаши в древнейшую пору указывает Русская Правда, где читаем: «Аже кто кого ударить батогомь, любо чашею, любо рогомь, любо тылѣснию, то 12 гривнѣ» (Срезн. III, 1483). Не исключена возможность, что чаши были и деревянные.

Кроме чаш изделия местного, немало было и привозных. Такова напр. серебряная чаша, найденная близ Канева в могиле какого-то древнего витязя. Она хранилась в собрании Хойновского. Владелец собрания относил ее к VIII—IX в. и указывал на то, что «орнамент, награвированный на чаше, употреблялся часто византийскими художниками» [1]). Нидерле согласен, что чаша иноземного происхождения, но относит ее ко времени столетием позднее, именно к IX—X веку. (Нидерле, III, стр. 240).

Говоря о серебряной и оправленной в серебро столовой посуде, следует назвать также турьи рога или рога вообще в серебряной, золотой и позолоченной оправе, служившие в качестве кубков для вина. В летописи для более позднего времени, именно для XV в., находится целый ряд упоминаний о таких рогах. Для древнего же времени в таком смысле можно толковать уже приведенный текст из Русской Правды, где рога названы на ряду с чашей. Обычай пользоваться рогами животных был очень распространен в древности. Его находим не только у славян, но и у германцев и на востоке. Д. В. Самоквасов [2]) при раскопках Черниговского кургана, известного под названием «Черной могилы», нашел там богатое погребение, в котором находилась между прочим пара больших турьих рогов в серебряной оправе, украшенной битым и рытым узором восточного стиля. Найденные в могиле монеты не позднее 960-х годов дали возможность отнести и самое погребение к концу X в. Орнаментом оправы заинтересовался позднее акад. Н. П. Кондаков и, как известно, дал в своих «Кладах» прекрасное исследование о ней. Он пришел к выводу, что остатки оправы рогов «по своему орнаменту и по своей древности составляют замечательный памятник, относящийся к X ст., что они являются

[1]) И. Хойновский. Краткие археологические сведения о предках славян и Руси. Киев, 1896 г., I, стр. 122, табл. X.

[2]) Д. Я. Самоквасов. Могилы русской земли. М. 1908.

местным произведением по восточным образцам и представляют большую ценность для науки, так как «способствуют нам разрешить общий вопрос об источниках звериной орнаментики или, как у нас издавна принято говорить, звериного стиля: мы имеем здесь наиболее раннее проявление этого стиля в среде русских древностей, и, очевидно, единичность такого памятника X стол. происходит только от недостаточной их известности, от их малого числа» [1]). Д. Я. Самоквасов, открывший Черниговские рога, считал их кубками, но полной уверенности в этом нет. Как можно видеть в Историческом Музее в коллекции проф. Самоквасова, узкий конец рогов не достаточно сохранился; а вообще говоря, подобные рога могли быть и музыкальным инструментом, тем более, что Герборд, говоря о Штетинских храмах различал «cornua potibus apta» и «cornua cantibus apta» (Нидерле III, I, стр. 315, 316).

Не лишено интереса, что турий рог в оправе находится среди столовой посуды и на миниатюре знаменитого Сильвестровского сборника, изображающей княжеский пир. Проф. Д. В. Айналов убедительно показал, что иллюстрации сборника хранят старую традицию, восходящую к началу XII века, [2]) и поэтому данное изображение рога получает для нас значение важного художественно-археологического документа. В категории столовой металлической посуды необходимо назвать и упомянутый ранее «к о в щ ъ». Если это слово считать общеславянским, то в существовании его в до-монгольскую эпоху сомневаться не приходится. Если же видеть в нем заимствование с литовского, то возникает вопрос о времени заимствования. Но данных для решения его на лингвистической почве нет. Что касается свидетельств памятников, то самое раннее показание относится к середине XIV в. Золотой ковш, как известно, упоминается в Душ. грам. в. кн. Ивана Ивановича 1357—1359 г.: «А се даю сыну своему князю Дмитрию ковшь великии золоть гладъкий». (Срезн. I, 1243). Отсутствие более ранних свидетельств нельзя однако истолковывать как доказательство отсутствия «к о в ш а» в до-монгольскую эпоху.

Очень поздно (не ранее XVI в.) упоминается в памятниках и другой тип столовой посуды, впоследствии очень распространенный, а именно «б р а т и н а». Но возможно, что братина существовала и в до-монгольскую пору. Главным доводом в пользу этого может служить один из тех серебряных сосудов собрания Эрмитажа, которые

---

[1]) Н. П. Кондаков. Русские клады, стр. 15—24.

[2]) Д. В. Айналов. Очерки и заметки по истории древне-русского искусства. Известия Отд. русск. яз. и словесности Акад. Наук, 1910 г., кн. 3, стр. 17.

еще в 1906 году были описаны А. Спицыным [1]). Сосуд этот по своей конструкции напоминает позднейшие братины; художественными и техническими свойствами наружного орнамента указывает на восточное влияние; внутри на дне имеет изображение св. Георгия с хорошей греческой надписью, а снаружи на дне русскую надпись XII в.: «Въ полъ четвьрьта десяте гривьнъ». В новейшее время вопрос о древне-русской братине был снова поставлен в статье В. Никольского [2]) с привлечением и других данных для гипотезы о происхождении форм ее с Востока из Персии. Автор сопоставляет конструктивные формы древне-русских братин не только с чашей, описанной А. Спицыным, но и с одним Сассанидским сосудом из богатого собрания восточного серебра, хранящегося в Эрмитаже. См.: «Восточное серебро. Атлас древней серебряной и золотой посуды восточного происхождения, найденной преимущественно в пределах Российской империи». Спб., 1909 г., табл. 64, рис. 109.

Последнее название из обихода металлической столовой посуды, которого мы должны коснуться, это, — «ч а р а». Это слово, кроме великорусского, существует еще в украинском и польском языках. Обыкновенно сопоставляют его с др.-инд. словом carúš, греч. χέρνος, χέρνον. Но Бернекер сомневается в убедительности этих сопоставлений и указывает на тюркск. слово č a r a «grosse Schale, монг. č a r a, c a r a», «Metallbecken auf Füssen ohne Deckel nach Art einer Schüssel», откуда и могли быть заимствованы славянские слова, связанные только с Востоком. (Бернекер, I, 136).

В заключение мы остановимся на выдающемся памятнике русского чеканного искусства древнейшей поры. Я имею в виду известную серебряную чару, принадлежавшую черниговскому князю Владимиру Давыдовичу, которая хранится в Оружейной Палате [3]). Впервые, еще когда этот памятник находился в императорском Эрмитаже, им заинтересовался А. Ф. Бычков и посвятил ему особую статью, появившуюся в Записках Археологического Общества (т. III) за 1851 г. Эту статью он начал следующим замечанием: «Между керченскими древностями, хранящимися в императорском Эрмитаже, находится серебряная чара, очевидно, не принадлежащая к этому драгоценному собранию и неизвестно, когда и откуда поступившая в Эрмитаж.

---

[1]) А. Спицын. Две серебряные чаши. Записки Отд. русской и славянской археологии Русского Археологического Общества, т. VIII, вып. I, Спб., 1906 г., стр. 270—274.

[2]) Виктор Никольский. К вопросу о формах и происхождении древнерусской братины. Сборник Оружейной Палаты. Москва, 1925 г., стр. 73—83.

[3]) См. изображение чары в тексте перед главой о посуде и в конце «Очерков» на прилагаемых таблицах.

В летописях наших кабинетов древностей как казенных, так и частных, весьма редко можно встретить ответ на этот последний вопрос, необходимый и важный в археологическом отношении».

В следующем 1852 г. эта чаша была передана в Оружейную Палату и в V отделении Древностей Российского государства появилось указание, где она была найдена, без ссылки однако на недоумения А. Ф. Бычкова и без сообщения об обстоятельствах находки, а именно указание в краткой форме, что эта чаша поступила «по высочайшему повелению в Оружейную Палату в 1852 году, в числе вещей, найденных на месте бывшего татарского городка Сарая на Волге».

Как бы то ни было, А. Ф. Бычков дал в своей статье описание этой чары (она имеет 2½ вершка в глубину, 7 вершков в поперечнике, а весу—3 фунта 63 зол.); затем Бычков воспроизвел вычеканенную на наружной стороне ее лентообразную надпись, подверг ее палеографическому исследованию, выяснив, что сходные начертания букв встречаются в наших памятниках XI и XII вв., и убедительно доказал, что чара является русским изделием и принадлежала черниговскому князу Владимиру Давыдовичу, посаженному на черниговское княжение в 1139 году и убитому в 1151 году в сражении при реке Руте [1]).

Нам остается дополнить соображения А. Ф. Бычкова некоторыми деталями. В области палеографического анализа можно добавить, что точь в точь такие же начертания букв М и О встречаются в записи на камне при кресте в Юрьеве Польском, относящейся к 1234 году [2]). Затем кроме полногласной формы «здоровье» вместо старо-слав. «здравіе», в нашей надписи находится еще одна полногласная форма: «Володимировича». И наконец, вся надпись на чаре разделена на четыре приблизительно равные части четырьмя изящно вычеканенными

---

[1]) Записки Археологического Общества, служащие продолжением Записок Санкт-Петербургского Нумизматического Общества, т. III, 1851 г., стр. 151—159, статья А. Ф. Бычкова «О серебряной чаре XII века, принадлежавшей Черниговскому князю Владимиру Давыдовичу».

Кроме названной статьи и Древностей Российского Государства, т. V, где находится художественное воспроизведение чары, остальная литература о ней сводится с одной стороны к заметкам в общих палеографических обзорах, с другой к упоминаниям в описаниях Оружейной Палаты, а именно: И. И. Срезневский, Древние памятники русского письма и языка (X—XIV веков). Второе издание. Спб., 1882 г., столб. 60—61. Его же Славяно-русская палеография XI—XIV в. Спб., 1885 г., стр. 163. А. В. (Вельтман) Московская Оружейная Палата М. 1860 г., стр. 184. Опись Моск. Оружейной Палаты, ч. II, кн. 2, М., 1885 г., стр. 233, фотог. изображение в альбомах при описи, таб. № 224. Ю. В. Арсеньев и В. Е. Трутовский. Оружейная Палата. Путеводитель, 3 изд. иллюстрированное, М. 1911 г., стр. 155, и автотип. уменьшенное изображение на ненумерованной таблице.

[2]) И. И. Срезневский. Древние памятники русского письма и языка.

изображениями «процветшего» креста, которые у нас в древности встречаются довольно часто. Былой владелец чары, названный надписью, заслуживает более пристального внимания. Он родной внук знаменитого Святослава Черниговского, для которого писаны Изборники, и двоюродный дядя кн. Игоря, героя Слова о полку Игореве. В летописях он упоминается не раз, как участник тогдашней междуусобной борьбы. Жертвой ее он и пал, будучи убиг во время столкновения между киевским в. кн. Изяславом Мстиславовичем и Юрием Владимировичем Переяславским. Летопись, сообщая об этом, кратко замечает: «и ту убиша Володимира князя Давыдовича Черниговьского, доброго и кроткого и ины многы избиша» (П. С. Р. Л. II, 64). Брат его Изяслав Давыдович, занявший после него Черниговский престол, отвез тело убитого в Чернигов и там похоронил его. После Владимира Давыдовича остался сын Святослав и жена, о которой в летописи сохранилась любопытная подробность: она бежала в Половецкую землю и вышла там замуж за Половецкого хана Башкорда (П. С. Р. Л. II, 35). Автор заметки о чаре в Древностях Российского Государства говорит, что город Сарай, где по его словам найдена была чара, был в пределах кочевья половцев и «чара Черниговского князя, вероятно, была добычей во время набегов их на русскую землю». Теперь же мы видим, что чара эта могла попасть в половецкие руки и не военным путем. Еще интереснее для нас та среда, в которой действовал погибший князь. Это была среда князей черниговского дома. Он участвовал в походах не только с родным братом своим Изяславом, но и с двоюродным братом Святославом Ольговичем (1166), отцом Игоря, и двоюродным племянником Святославом Всеволодовичем, будущим вел. князем Киевским, который с его вещим сном и серебряными сединами был увековечен в Слове.

Словесный стиль чеканной надписи напоминает нам тот век, когда творилось чеканное слово поэтического памятника. Для того и для другого является характерным применение союза «а» в начале самостоятельных предложений: «А се чара кня Володимирова Давъідовча кто из нее пь тому на здоровье, а хваля Бога своего и осподаря великого кня».[1])

Художественное исполнение чекана по лентообразному канфаренному полю не нуждается в пояснениях. Знаменитая чара переносит нас во времена былой славы Черниговских князей и ярко свидетельствует о высоких культурных достижениях их среды.

---

[1]) Как в данном случае, так и в других жир ое Я заменяет юс малый.

III

ПИТАНИЕ

Изучая питание до-монгольской Руси, исследователь быта сталкивается прежде всего с неравномерностью сохранившегося материала сведений. Прямые данные о древнейшем столе имеются только для монастырского быта, о питании же остальных слоев общества мы, строго говоря, знаем крайне мало и большая часть данных имеет косвенный характер. Это обстоятельство, разумеется, затрудняет исследование, но не умаляет его интереса. Мы попытаемся собрать отдельные сведения о различных видах употреблявшейся пищи, мясной, рыбной, молочной и растительной, а также о напитках, и закончим этот обзор древнейшими известиями об обедах и пирах.

Подходя к вопросу о мясном питании, необходимо прежде всего установить факт его качественного разнообразия. Уже Русская Правда упоминает в качестве домашних птиц: уток, гусей, лебедей, журавлей, кур и голубей, при чем законодатель, предусматривая кражу утки, гуся, лебедя и журавля, назначал за это частное вознаграждение в 30 кун, а за курицу или голубя в 9 кун [1]). В древнейшее время, повидимому, не было еще того благочестивого обычая по отношению к голубям, который известен позднее. По крайней мере в Слове о богаче и о Лазаре по списку XII века голуби на ряду с другой птицей домашней и дикой упоминаются в составе роскошного стола богача [2]).

Особым распространением пользовались, конечно, куры. В Русской Правде при описании недельного пайка вирника с отроком упомянуты не только солод, овен (т. е. баран) или полоть (туша мяса), сыр, хлебы, пшено, горох и соль, но еще сказано: «а куровъ ему по двое на день» [3]). И посадники, производя поборы с населения, брали

---

[1]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия по истории русского права, I, стр. 31 и 66.

[2]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки о малоизвестных и неизвестных памятниках. Спб., 1867 г., XXIII, стр. 29.

[3]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия по истории русского права, I, стр. 38, ср. стр. 33.

с горожан деньгами, а с жителей волости курами. В летописи под 1209 г. читаем: «И створиша Новогородци вече на посадника Дмитра, а ркучи, яко той повелѣ на Новогородцѣхъ сребро поимати, а по волости куры брати и повозы возити, и иное все зло» [1]). В качестве долго бытовавщего пережитка языческих верований куры приносились в жертву богам, и таким образом были яством, тесно связанным с религиозным культом. Позднейшим следом этого значения кур является применение их в качестве обрядовой пищи на свадьбах и на похоронах [2]). Наиболее раннее свидетельство о резании кур в жертву богам находится в Слове некоего христолюбца (по ркп. XIV в.), где после перечисления языческих божеств сказано: «і тако поклады-вахуть имъ теребы і куры імь рѣжют і огневѣ моляться, зовуще его Сварожичемъ» [3]). О том же обычае еще с большими подробностями рассказывается в Слове «о томь, како пьрвое погании вѣровали вь идолы»: «А инии въ Сварожитца вѣруютъ и вь Артемиду, им же невеглаши человѣчи молятся и куры имъ режють. О убогая курята, оже не на честь святымъ породишася, ни на честь вѣрнымь человѣкомъ, но на жертву идоломъ режються, и то блутивше сами ядять. И инѣми въ водах потапляеми суть. А друзии къ кладязѣмъ приходяще моляться. И въ воду мечють Велеару жертву приносяще» [4]).

На ряду с домашней птицей употреблялась в пищу и дикая. Известно, что князь Игорь, возвращаясь на Русь из половецкого плена, бил гусей и лебедей к завтраку, обеду и ужину («... и полетѣ соколомъ подъ мьглами, избивая гуси и лебеди, завтроку, и обѣду и ужинѣ» [5]).

В древнем перечне кушаний по ркп. XII в. упоминаются еще ряби, [6]) в чем вслед за Срезневским, повидимому, следует видеть куропаток. (Срезн. III, 229). О широком употреблении в пищу некоторых видов дикой птицы можно судить по существованию определен-

---

[1]) Летопись по Лаврентьевскому списку, изд. Археографич. Комиссией. Спб., 1872 г., стр. 466.

[2]) Život starých slovanů. Základy kulturních starožitností slovanských. Dílu I, svazek 1. Napsal L. Niederle, professor České university. V Praze, 1911, str. 174, 84, 261, 262.

[3]) П. В. Владимиров. Поучения против древнерусского язычества и народных суеверий. Памятники древне-русской церковно-учительной литературы. III. Спб., 1897 г., стр. 224.

[4]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II. Древне-русские слова и поучения, направленные против остатков язычества в народе, стр. 59, 60 (Записки Моск. Археологич. Инст., т. XVIII, М. 1913 г.).

[5]) Слово о полку Игореве, I изд., стр. 41.

[6]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки. XXIII, стр. 29.

ных охотничьих промыслов. В Новгородской области по Волхову известны были гоголиные промыслы (гоголь — разновидность утки, anas clangula). Об этом имеем два свидетельства: одно от конца XII в., (около 1192 г.) в вкладной грамоте Варлаама Хутынского: «Се въдале Варламе святому Спасу землю и огородъ и ловища рыбьная и гоголиная и пожни», [1]) другое — от второй половины XIII в. в Новгор. I летописи, где новгородцы, восставшие против князя Ярослава, упрекают его: «Чему еси отъялъ Волховъ гоголными ловци»... [2]) Наконец, можно думать об известной распространенности тетерева. Так, тетеревина упоминается в Вопросах Кирика, Саввы и Илии и ответах Нифонта, епископа Новгородского (1130—1156 гг.) [3]), далее в числе блюд богача по Слову о богаче и о Лазаре на первом месте стоит «тетеря» [4]). В качестве свидетельства о тетеревином охотничьем промысле можно толковать и слово «тетеревникъ», встречающееся в уставной грамоте Смоленского князя Ростислава Мстиславича, данной епископии Смоленской в 1150 г. Здесь читаем: «И се даю на посвѣтъ святѣй Богородици изъ двора моего осмъ капій воску и на горѣ огородъ съ капустникомъ и съ женою и съ дѣтьми, за рѣкою тетеревникъ съ женою и съ дѣтми святѣй Богородици и епископу» [5]). Из домашних животных, употреблявшихся в пищу, для древнейшего периода засвидетельствованы следующие: свиньи и поросята, бараны, овцы и ягнята, козы и крупный рогатый скот (т. н. «говядо» и телята). Так, Русская Правда, предусматривая кражу овцы, козы или свиньи, назначает уголовный штраф по 6 резан [6]). В другом месте Русской Правды указано лишь частное вознаграждение за кражу теленка, ягненка и барана, а именно: «а за теля 5 рѣзанъ; за яря (т. е. ягненка)— ногата, за боранъ — ногата» [7]). И наконец, в Троицком списке Русской Правды упомянут и поросенок: «За порося ногата». (Срезн. II, 1214). Из диких зверей чаще других упоминаются вепри, дикие свиньи и зайцы. Вепри и зайцы входят в число кушаний богатого стола по упомянутому Слову о богаче и о Лазаре [8]). Об охоте на вепрей говорится и в поучении Владимира Мономаха, а также в Ипат. летописи. Хотя сведения об охоте Галицких князей Даниила и Владимира, сообщаемые Ипат. летописью под 1255 и 1287 гг., и относятся уже ко времени

---

[1]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 114.
[2]) Новг. I летопись, 1270 г., Полн. собр. русск. лет., т. III, стр. 61.
[3]) Русская историческ. библиотека, т. VI, ст. 47, № 88.
[4]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки. XXIII, стр. 29.
[5]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 225.
[6]) Ibid, стр. 32.
[7]) Ibid, стр. 30.
[8]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки. XXIII, стр. 29—30.

после монгольского нашествия, но могут быть характерны и для более ранней эпохи. То же самое следует заметить об охоте на диких свиней, предусмотренной в договоре новгородцев с кн. Ярославом Ярославичем в 1264—1265 гг.: «А свіньи ти бити за 60 верстъ от города» (Срезн. III, 272). Об охоте на туров (bos primigenius) есть упоминание в том же поучении Владимира Мономаха: «Тура мя 2 метала на розѣх» (Срезн. III, 1038)[1]). Охота на зайцев была, повидимому, настолько заурядным явлением, что давала материал для сравнений. В Лаврентьевской летописи под 1176 г. рассказывается, как один князь быстро выехал против другого из Суздаля и быстрота его выступления сравнивается с выездом на охоту за зайцами: «заутра поѣха изъ Суждаля борзо, якоже и на заяць, дружинѣ постигающи его» [2]). Раньше мы припомнили, как новгородцы во второй половине XIII века упрекали кн. Ярослава за захват гоголиной охоты, теперь добавим, что тут же упрекали они и за захват охоты на зайцев: «Чему еси отъялъ Волховъ гоголными ловци, а поле отъялъ еси заячими ловці» (Срезн. I, 961). Известная роль охоты в доставлении питания иллюстрируется еще Вопросами и ответами Кирика и Нифонта. Здесь, в 87 вопросе говорится об охоте силками [3]). Упоминания о мясном питании в общей форме то запрещений есть мясо, то разрешений попадаются и в других местах Вопросов; так в вопросах: № 1 (ст. 23), № 25 (ст. 30), № 68 (ст. 41), № 95 (ст. 49), № 15 (ст. 60). Вопрос 11-ый показывает, что лишний повод к употреблению в пищу домашних животных и птиц давали празднества или гости, а именно здесь читаем: «Достоить ли рѣзати въ недѣлю скотъ, оже ся пригодить, или птица? — Недѣля честенъ день есть и праздьнъ иже ити въ церковь и молитися, да того дѣля ать не тому стануть. А иже рѣзати въ недѣлю что хотяче, нѣту бѣды, ни грѣха. Спроста: оже ся пригодить или праздникъ или гость, или что, отьинудь невзбраньно есть» [4]). Можно ли колоть животных и употреблять в пищу их мясо в воскресенье и можно ли есть мясо в среду и пятницу, эти два вопроса со стороны великого князя Изяслава послужили поводом для целого ответного послания к нему Феодосия Грека[5]). Упоминания коровьего молока также нередки. В тех же Вопросах и ответах Кирика и Нифонта молоко встречается не раз, напр. в № 1

---

[1]) Подробнее о туре см. в работе Н. Ф. Сумцова: Тур в народной словесности. Издание редакции «Киевской Старины», Киев, 1887 г.

[2]) Летопись по Лаврентьевскому списку. Издание Археографической Комиссии. Спб., 1872 г., под 1176 г., стр. 356, 357.

[3]) Русская историческая библиотека, VI, ст. 47.

[4]) Ibid, стр. 27.

[5]) А. А. Шахматов. Киевопечерский патерик и Печерская летопись. Изв. Отд. русск. яз. и слов. Акад. Наук, 1897 г., кн. 3, стр. 827—833.

(ст. 23), № 15 (ст. 60). Встречается еще слово «молозиво» для обозначения первого молока коровы после родов. Это молоко не рекомендовалось принимать в пищу, хотя многие им не брезговали, что видно из вопроса № 90: «А молозива, рече, лихо, негодно бы ясти его, яко съ кровью есть; да быща съ три дни теляти даяли, а потомь чистое сами ѣли. — И повѣда ему попинъ его: «ядять, рече, въ городѣ семь мнози. — И онъ помълъче» [1]). За кражу коровьего молока Русской Правдой назначался штраф в 6 ногат [2]). Отдельное предписание относительно употребления молока встречается еще в Студийском уставе по рукописи XII в., хранящейся в Госуд. Историческом Музее, в собрании бывш. Синодальной библиотеки, а именно здесь предписывается, чтобы молоко, недопитое в монастыре в воскресенье, не оставлялось на изготовление молочных продуктов, но все расходовалось монахами в пищу, а остатки нищим: «А издоеное млѣко въ нед. да не сырять его и да изѣдено будет от мнихъ, а избывающееся да дасться убогым» [3]).

Масло в древних памятниках называется большею частью без обозначения его качества, будет ли оно коровье или растительное, т. е. льняное. Такие общие упоминания масла находятся у тех же Кирика и Нифонта в вопр. № 7 (ст. 25), № 25 (ст. 30), далее в житии Феодосия: «Бѣ же самъ ѣда хлѣбъ сухъ и зелие варено без масла» [4]). Отдельные обозначения «масло кравие» и «масло древяно» встречаются в грамоте константинопольского патриарха Луки Хрисоверга к великому князю владимирскому Андрею Боголюбскому, относящейся приблизительно к 1160 г., но дошедшей до нас в поздних списках [5]).

Большую роль в молочном питании играл творог, который в древности назывался сыром. Следы такого значения слова «сыр» сохранились и до позднего времени. Так, молитва на освящение творожной пасхи в одних требниках называется: «Молитва на Пасху над сыры». (Срезн. III, 876), в других: «Молитва на Пасху надь молодымъ сыромъ» [6]). Для древнейшего времени это значение сыра в смысле творога было вполне обычно. В Ипат. летописи под 1259 г. мы находим описание города Холма и поднимавшейся среди него высокой башни,

---

[1]) Русск. историч. библиотека, VI, ст. 48, № 90.

[2]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 50.

[3]) Ркп. Истор. Муз., б. Синод. Библ. № 330 = Горский и Невоструев № 380, л. 213 об.

[4]) Житие Феодосия, л. 20. Чтения в О-ве Истории и Древн. Российск. при Моск. университете, 1858 г., кн. III или в более позднем издании: Сборник XII в. Моск. Успенского собора, вып. I, издан под наблюдением А. А. Шахматова и П. А. Лаврова. М. 1899 г., стр. 75.

[5]) Русск. историч. б-ка, VI, ст. 73.

[6]) Требник, написанный в 1601 г., ркп. Историч. Муз. собр. Уварова № 634 (706) (617).

белизна которой и сравнивалась с белизной сыра: «Вежа же средѣ города высока, яко же бити с нея окрестъ града, подсздана каменьемь въ высоту 15 лакотъ, создана же сама древомъ тесанымъ и убѣлена яко сыръ, свѣтящися на всеи стороны» [1]). Сыр в смысле творога входил в состав недельного пайка вирника по Русской Правде [2]). Сыр находился и среди того продовольствия, которое послал Печерскому монастырю один боярин, как узнаем об этом из жития Феодосия Печерского. Здесь сыр упоминается на ряду с хлебом, рыбой, сочивом, пшеном и медом, а именно: «И се прѣже реченый онъ болярин, Богу ему възложьшю на умъ, се бо напълнивъ три возы брашьна, хлѣбъ и сыръ, и рыбъ, сочиво же и пьшено, еще же и медъ, и то посъла къ блаженому въ манастырь... [3]) Кроме того надо заметить, что сыр-творог находится в тесной связи с обрядами, живущими до наших дней, но восходящими к глубокой древности. Целый ряд этнологических данных об этом был собран еще проф. Н. Ф. Сумцовым. Так он писал: «Обрядовое употребление сыра на свадьбах обычно у поляков (Kolberg Lud VI,60), лужицких сербов (Haupt und Smoler, Volkslied II, 235), в Великой и Малой России, при чем в Малой России преимущественно в начале свадьбы, а в Великой России в конце свадьбы; у лемков галицких на другой день после свадьбы (Головацкий, III, 396); тоже на свадьбах московских царей XVII века (Сахаров, Сказания русск. нар., Доп. 122). Все это дает повод видеть в обрядовом употреблении сыра остаток древнего жертвоприношения, что подтверждается и древне-русскими памятниками письменности». Сумцов высказывает предположение, что, как предмет жертвоприношения, сыр мог предшествовать хлебу, отвечая древнейшему скотоводческому быту индоевропейских народов [4]). Для до-монгольской поры можно констатировать тот факт, что сыр уже тогда входил в состав христианского пасхального стола. Это видно из Вопросов и ответов Кирика и Нифонта: «Пращахъ причащания дѣтемъ на великъ день. Остави, рече, въ великую суботу служивъ, причащание и дору, и дай по заутренеи въ недѣлю; таже сыръ (и) яица»... [5]) Тот же канонический памятник свидетельствует, что сыр играл роль и в языческом родовом культе, а именно в трапезе в честь рода и рожаниц, еще крепко державшейся в XII в. В № 33 Вопросов и ответов читаем: «Аже се роду и рожяницѣ

---

[1]) Летопись по Ипат. списку. Изд. Археограф. Комиссии. Спб., 1871 г., под 1259 г.

[2]) Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 33, 39.

[3]) Сборник XII в. Московского Успенского собора, I, М. 1899 г., стр. 75.

[4]) Н. Ф. Сумцов. Культурные переживания. Киев, 1890 г., стр. 111—113.

[5]) Русск. истор. библиотека, VI, ст. 38.

крають хлѣбы, и сиры, и медъ? Бороняше велми: «нѣгдѣ, рече, молвить: «Горе пьющимъ рожяницѣ!» [1]).

Переходим к рыбной пище. Рыба издавна занимала видное место в питании. Она упоминается в перечислении пайков вирника и городника по Русской Правде [2]). Не раз встречается в обиходе монастырского питания: можно указать, напр., на упоминание в Несторовом житии Феодосия. [3]) Разрешение есть рыбу в определенные дни дается игумену и монахам и в Студийском уставе по ркп. XII в., напр.: «рыбы же убо аще изволиться игумену ясти въ суботу и въ нед. или въ инъ праздьный день, не бранимь....» [4]), или в другом месте: «Въ праздьникъ же преподобнаго отця нашего Альксия да будеть урокъ по прѣданию от кутьника и да ѣдять мниси рыбы...» [5]) Как видно из Уставной Смоленской грамоты 1150 г., город Торопец должен был платить подати деньгами и натурой и между прочим должен был доставлять «трои сани рыбы» [6]). Ловили рыбу неводом, на что есть указание и в Лаврентьевской летописи под 1065 г. и в Смоленской грамоте. В летописи среди рассказа о необычайных страшных знамениях 1065 года сообщается, что рыболовам в невод попался чудовищный труп младенца, о котором, по словам летописца, «нелзѣ казати срама ради» [7]). Смоленская грамота, назначая подать с Торопца, упоминает в составе ее невод и бредник [8]). В той же грамоте от местечка Лучина требуется определенный вид рыбы, а именно осетр: «а отъ Лучина три гривны урока и двѣ лисици и осетръ» [9]). О широком распространении ловли осетров на Ладожском озере можно судить по тому, что в XIII в. и позднее существовала при Новгородском князе особая должность «осетрьника», т. е. «сборщика подати осетрами с рыбных ловель» [10]). В договорной грамоте Новгородцев с кн. Ярославом Ярославичем в 1264—1265 г. говорится: «А осетрьнику твоему ездити въ Ладогу, по отца твоего грамоте». (Срезн. II, 717). Хорошо знаком был и карп, или как тогда говорили «коропъ». Его вспоминает Даниил игумен в своем Хождении: «И есть жѣ рыба едина, дивна вельми и чюдна, образомъ яко коропъ... ядохомъ бо и мы грѣшнiи рыбу ту» (Срезн. I, 1291). Вообще же отдель-

---

[1]) Ibid.

[2]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 33, 71.

[3]) Сборник XII в. Московского Успенского собора, I, стр. 72, 75.

[4]) Ркп. Гос. Истор. муз., б. Синод. библ. №. 330, л. 207.

[5]) Ibid., л. 209 об.

[6]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 228.

[7]) Летопись по Лаврентьевскому списку. Изд. Арх. Комм. Спб., 1872 г., под 1065 г., стр. 160.

[8]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 228.

[9]) Ibid., стр. 228.

[10]) В. Даль. Толковый словарь живого велико-русского языка.

ные виды рыбы упоминались редко и многие совсем не засвидетельствованы литературными памятниками древнейшего времени. Отсюда однако нельзя заключать, что их не знали и не различали. Дело в том, что существующие теперь названия сортов рыбы являются очень древними, так как на основании данных лингвистики восходят к общеславянской эпохе. Таковы: елец, линь, лосось, пискарь, сом, угорь, щука, язь[1]). На ряду с рыбой шла в пищу, конечно, и икра. В Вопросах и ответах Кирика и Нифонта икра считается главной пищей в течение поста: «Въ чистую недѣлю достоить медъ ясти прѣсный, и квасъ жигный, а икра по все говѣнье бѣлцемъ» [2]). Тот круг мясного питания, который был нами очерчен, не сразу установился в бытовом обиходе. На ряду с ним продолжали существовать пережитки более древних эпох, когда ели много такого, что потом стало считаться нечистой пищей. Лаврентьевская летопись, характеризуя некультурность древлян, радимичей, вятичей и северян, отмечает между прочим и их неразборчивость в еде: «А Древляне живяху звѣриньскимъ образомъ, живуще скотьски: убиваху другъ друга, ядяху вся нечисто, и брака у нихъ не бываше, но умыкиваху у воды дѣвиця. И Радимичи, и Вятичи, и Сѣверъ одинъ обычай имяху: живяху въ лѣсѣ, якоже всякій звѣрь, ядуще все нечисто» [3]). Летописец, давая общую характеристику быта названных племен, не лишенную сгущения красок, не отмечает, в чем именно заключалась эта нечистая пища, но несколько далее, приводя примеры других некультурных племен, упоминает современных ему половцев, замечая, что они едят мертвечину, а также хомяков и сусликов, «ядуще мертвечину и всю нечистоту, хомѣки и сусолы» [4]). Это замечание, пожалуй, еще более тенденциозно. С другой стороны, до-христианская нечистота пищи древнейшей Руси становится яснее из тех канонических запрещений и пастырских наставлений, с которыми выступала церковь. Так, в церковном уставе в. кн. Ярослава запрещается употреблять в пищу медвежье мясо или медвединy: «Аще кто что поганое ясть у своей воли или медвѣдину, или иное что поганое, митрополиту у винѣ и в казни» [5]). Особенно энергично протестовала церковь против употребления в пищу сырой крови и давленой дичи. Так, в поучении под заглавием: «Слово святыхъ отецъ, како духовнѣ праздновати», встречающемся в древнем списке Измарагда, читаем: «Паче же отъ кровояденія соблюдайтеся. Сія бо заповѣди отъ Бога

---

[1]) Život starých slovanů. Dílu I, svazek 1. Napsal L. N.ed rl .. V Praze, 1911, str. 175.

[2]) Русская историч. библиотека, VI, ст. 31, 32, № 36.

[3]) Полн. собр. русск. лет., т. I, стр. 6.

[4]) Ibid., стр. 7.

[5]) Макарий. История русской церкви, т. II, Спб., 1868 г., стр. 379.

прияхомъ, преже реченныя Ноеви: да не снѣсте, рече, крови въ мясе; азъ вамъ мяса предахъ ясти, рече Господь, а кровь всякаго животнаго зарѣзая пролиютъ на землю. Аще ли кто ястъ кровь, то повиненъ есть суду, и причастия нѣсть достойно прияти ему, преслуша бо Господню заповѣдь... ядый бо кровь и давленину подобенъ есть ядущему мертвечину» [1]). Такое же отрицательное отношение к подобной пище видно в канонических ответах митрополита Иоанна II (1080—1089 гг.). Здесь кроме того узнаем, что церковь, стремясь искоренить давленину, в данном случае, повидимому, должна была бороться с местным обычаем. В ответе 3 сказано: «А еже емлемыя животины от пса, ли от звѣри, или от орла или от иноя птицѣ умираеть, аще не (зарѣ)зано будеть человѣкомъ, яко же божествнии отци повелѣша, не подобаеть ѣсти. Прилежи паче закону, неже обычаю земли» [2]). Бытовая старина пыталась себя отстоять. Некогорые в XII в. спрашивали: а можно ли есть рыбью кровь? На это дан был положительный ответ. Так, в № 86 Вопросов и ответов Кирика и Нифонта читаем: «А еже, рѣхъ, кровь рыбию ѣмы? — Нѣту бѣды, рече, развѣ животныя кръве и птица». Далее, были и такие, которые пытались обойти запрещение есть давленое тем, что дичь, удавившуюся в силке, не вынимая из него, зарезывали и ссылались при этом на позволение некоторых епископов. 87 ответ решительно отвергает такие ссылки. «Рѣхъ ему: творять инии, слышавъще от инѣхъ епископъ, яко застанешь въ силцѣ уже удавивъшеся, ту зарѣжи не вынимая, а сильць того дѣля есть поставилъ. — Лъжють, рече, не молъвилъ того ни который же епископъ. И притчю рече такову: Тако глаголеть Господь: азъ рѣхъ вамъ, ѣсти мяса, еже есть от земли, а кровь всякого живота пролей на землю: аще ли ѣси ю, противникъ еси Богу. То гдѣ кровь вънидеть, велми бороняшеть» [3]). Далее, некоторые виды мясной пищи, хотя и не возбранялись каноническими правилами, однако не пользовались распространенностью и встречались в обиходе спорадически или в глухих местностях, или в условиях походной жизни или, наконец, во время голода. Таковы прежде всего «вѣверечина», т. е. мясо белки, и конина. У Кирика и Нифонта позволялось есть веверечину при условии, конечно, чтобы она не была давленой, а именно: «А смердъ дѣля помолвихъ, иже по селомъ живуть, а покаются у насъ, оже то друзии ядять вѣверичину и ино. — Злѣ, рече, въ злѣ ясти давленина, аще быша и вѣверичину яли, или ино недавлено, нѣту бѣды, вельми лъжае» [4]). Кроме известия о кн. Свято-

---

[1]) Памятники древне-русской церковно-учительной литературы, вып. III, Спб., 1897 г., стр. 65, 275.

[2]) Русск. историч. библиотека, т. VI, ст. 3.

[3]) Русск. историч. библиотека, т. VI, ст. 47, №№ 86, 87.

[4]) Ibid., VI, ст. 47, 48, № 89.

славе, употреблявшем в пищу конину, других свидетельств о конине в обычных условиях тогдашней жизни нет. Напротив, все говорит за то, что конины вообще не ели. Она являлась пищей лишь в моменты острого голода. Так, в Лаврентьевской летописи рассказывается о том же Святославе, как его войску пришлось зимовать в Белобережьи: «и ста зимовати в Бѣлобережьи, и не бѣ у нихъ брашна уже, и бѣ гладъ великъ, яко по полугрівнѣ глава коняча, и зимова Святославъ ту» [1]). Позднее летопись, рассказывая об известной борьбе новгородцев с суздальцами в 1169 г. и описывая трудности похода, замечает: «не бысть бо николи же толь тяжка пути людемъ симъ, друзии бо отъ нихъ и конину яша в великое говѣнье» [2]). Ели конину и в 1182 г. во время осады города Торжка князем Всеволодом: «Князь Всеволод, как сообщает та же Лаврентьевская летопись, изъѣздомъ ѣха к Торъжку, и приѣхавъ стоя около города мѣсяць, и людье изнемогоша въ городѣ з голода, и конину ядяху, и передашася; и взяша городъ, а князя Ярополка яша» [3]). Страшный голод с мором в Новгороде в 1230 г. вызвал употребление в пищу не только конины, но псины и кошек, и дело дошло даже до каннибализма. Соответствующее известие легописи, еще недавно казавшееся исследователям невероятным и преувеличенным, теперь должно быть признано подлинной правдой: «Того же лѣта бысть моръ въ Новѣгородѣ отъ глада, иніи люди рѣзаху своего брата и ядяху, а иніи мертвое трупье ядяху, а друзіи коніну и псину и кошки, иніи мохъ, сосну и лисгъ илемъ, и то все зло бысть за грѣхы наща, и бѣ тогда нікому никого погрести мертвыхъ отъ множества» [4]).

Кроме показаний литературных памятников и данных лингвистики, известным источником для восстановления картины питания в до-монгольскую пору, в особенности, питания мясного, могли бы послужить показания археологии. Дело в том, что в курганах часто встречаются кости домашних животных, дававшихся мертвому для прокормления на тот свет, или представляющих собою остатки похоронной тризны. Но к сожалению прежние археологи обращали сравнительно мало внимания на эту сторону раскопок: кости указывались далеко не всегда, когда они встречались и очень часто упоминались суммарно как кости животных без указания каких именно. Но все же некоторый материал в этом отношении собран. В. И. Сизов в своей работе: «Курганы Смоленской губернии», говоря о гнездов-

---

[1]) Летопись по Лавр. списку. Изд. Арх. Ком. Спб., 1872 г., под 1071 г., стр. 72.

[2]) Ibid., под 1169 г., стр. 343.

[3]) Ibid., 1182 г., стр. 368, 369.

[4]) Ibid., стр. 485.

ских курганах, отмечает в них очень частое присутствие куриных костей: «Что же касается птичьих костей, говорит он, то присутствие их среди жженых костей человека встречалось весьма часто, хотя породы птиц, которым принадлежали кости, определить не удавалось, за исключением тех случаев, когда находились вместе с птичьими костями характерные, так называемые петушьи шпоры, а находились они также весьма часто и в особенности часто встречались в горшках с жженными костями человека. Вообще, частое присутствие в курганах куриных костей, нам кажется, можно считать несомненным» [1]). Кроме того, в отдельных случаях было отмечено нахождение в гнездовских курганах бараньих костей [2]). Позднее А. А. Спицын, дополняя работу В. И. Сизова, отметил еще, что «в кургане № 74 вместе с пережженными костями человека были найдены в пережженном виде многие кости овцы, ребра лошади и птичья косточка, а близ огнища в отдельной грудке крупные кости лошади, коровы, свиньи и козы, не пережженные» [3]).

Более вероятные, но более редкие остатки тризны были найдены Н. Е. Бранденбургом среди курганов Южного Приладожья. В одних случаях на огневище нашлась оставленная посуда: глиняные горшки, сковороды и котелки, в других кроме того остатки костей жвачных животных. Описав соответствующие курганы, Н. Е. Бранденбург замечает: «Приведенные подробности обстановки описанных очагов и даже то обстоятельство, что они оказывались нередко пустыми, приводит к заключению, что огневища не служили здесь выражением лишь известной обрядовой символики, требовавшей, напр., помещения в могилу различных предметов бытовой обстановки покойника, но имели практическое применение при отправлении тризны. На это же могут указывать случаи находок около очагов остатков костей животных, как вероятные следы той же тризны, хотя и весьма редкие; напр., в одном кургане (журнал № CXVI) около очага был найден роговой футляр коровы и несколько обломков костей, а в другом (журнал № XIX) часть таза молодого жвачного животного лежала на самом огневище. Быть может, с тем же в связи находятся и другие гораздо более частые случаи находок остатков животных костей в составе курганных насыпей, но в виду их сомнительности, они оставляются в стороне» [4]). Над курганами древлян были сделаны следующие наблю-

---

[1]) В. И. Сизов. Курганы Смоленской губернии. Вып. I. Гнездовской могильник близ Смоленска. Материалы по археологии России № 28, стр. 13.

[2]) Ibid, стр. 9.

[3]) Известия Археолог. Комиссии, вып. 15, Спб., 1905 г., стр. 11.

[4]) Н. Е. Бранденбург. Курганы Южного Приладожья. Материалы по археологии России № 18, Спб., 1895 г.

дения. Оказывалось, что в составе каждой насыпи находились черепки разбитых глиняных сосудов и «разрозненные косги животных: чаще всего барана, реже лошади, быка, свиньи и мелких грызунов». Исследователь данных курганов нашел возможным высказать предположение, что «присутствие перечисленных предметов, лежащих в насыпи на различных уровнях, отстоящих друг от друга на 30—50 сантиметров, указывает на то, что курганы над могилами покойников насыпались не за один раз; может быть, на небольшой первоначальной насыпи в известные сроки совершался поминальный обряд, после которого присутствовавшими насыпь кургана досыпалась; черепки горщка, уголь, разрозненные кости животных могли оставаться на прежнем уровне насыпи в качестве остатков поминальной тризны» [1]). Аналогичные указания можно было бы извлечь и из других трудов по археологии, но, как видим, до общих выводов в данной области еще далёко.

Среди растительной пищи первое место по своему значению занимает, конечно, хлеб. И нас прежде всего интересуют вопросы, как он приготовлялся и какие имел разновидности. Целый ряд ценных сведений в этом отношении находится уже в известном жигии Феодосия, написанном Нестором. Из этого памятника мы прежде всего узнаем, что в то отдаленное время в быту приготовление хлеба было тесно связано с приготовлением муки. Феодосий, еще будучи в миру, «своима рукама» молол жито и из муки пек просфоры [2]). И монахи, покупая в городе жито на деньги, вырученные от продажи своих изделий, затем делили его на части и каждый молол свою часть для хлеба: «и ина ручьная дѣла строяще, и тако носяще въ градъ, продаяху, и тѣмь жито купяху, и се раздѣляхуть, да къждо въ нощи свою часть измеляшеть на състроение хлѣбомъ» [3]). Такой индивидуальный способ размола, равно как и выражение «своима рукама», без сомнения указывает на то, что тогда применялись еще ручные мельницы и мельничное дело еще не успело выделиться в особую специальность. Самые ручные мельницы не имели еще этого названия, а назывались просто жерновами. Применение подобных ручных жерновов засвидетельствовано и Киево-печерским патериком. В одном месте его читаем: «Θедоръ постави въ печерѣ жерновы и начатъ работати на.... братію» (Срезн. II, 888), в другом: «Поставивъ въ печерѣ жерновы и отъ сусѣка емля пшеницю и меляще самъ» (Ibid). Что касается приготовления хлеба, то оно лишь позднее стало обязанностью нескольких человек из мона-

---

[1]) Б. В. Антонович. Древности Юго-западного края. Раскопки в стране древлян. Материалы по археологии России, № 11, Спб., 1893 г., стр. 5, 6.

[2]) Сборник XII в. Моск. Успенского собора, I. М., 1899 г., стр. 45.

[3]) Ibid., стр. 55.

стырской братии во главе с старейщим, который не раз упоминается в житии («старѣй пекущиимъ»...)[1]) Хлеб приготовлялся кислый, на закваске, которая называлась «квасъ» («квасъ на сътроение хлѣбомъ»)[2]). Тесто замешивалось так же, как теперь, с помощью теплой воды, которая называлась «укропъ» («тоже пекущиимъ готовящемъ и тѣсто мѣсящемъ, и пакы имъ лѣющемъ укропъ въ не»...)[3]) Мука хранилась в особых сусеках[4]). Как просфоры, так и хлеб пекли в печи, и о юноше Феодосии сказано, что он, занимаясь печением просфор, почернел «от ожьжения пещьнаго».[5]) Не говоря уже о том, что приготовление хлеба все время называется «печением», следует заметить, что горящая печь упоминается еще раз в одном месте жития, а именно: Феодосий говорит одному из братий: «Аще хощеши чьрноризьць съвьрьщенъ быти, възьмь сия, яко ослушания дѣло есть, вьвьрьзи въ пещь горущу....»[6]) Хлеб, приготовлявшийся в монастыре, был довольно разнообразен: кроме ржаного хлеба, который составлял главную пищу святого и братии в первое время существования обители, позднее приготовлялся хлеб и лучшего качества: так, упоминаются не только «хлѣби чисти зѣло»,[7]) но и хлебы «съ медъмь и съ макъмь творени»[8]). Монастырь большею частью не испытывал нужды в хлебе, настолько, что каждую субботу мог посылать хлеб для заключенных «въ узахъ»,[9]) но бывали моменты и скудости; тогда выручала помощь благотворителей, доставлявших чистый хлеб иногда целым возом[10]). Упоминания о хлебе нередки в древних памятниках: и в летописи — под 996 г.[11]) и в Русской Правде: в составе пайка вирника полагалось между прочим 7 хлебов на неделю.[12]) Составные части хлеба: закваска, мука, соль и вода перечислены и в послании Никифора митрополита Владимиру Мономаху против латинян в том месте, где хлеб сравнивается с оплатками: «которое бо есть свершено: хлѣбъ ли или оплатокъ? Вѣдай, яко и слѣпи суть, яко явѣ, яко хлѣбъ есть свершенъ: есть бо мука аки тѣло, а квас аки душа, а соль аки умъ, вода же аки духъ

---

[1]) Ibid., стр. 58, 80.
[2]) Ibid., стр. 58.
[3]) Ibid., стр. 78.
[4]) Ibid., стр. 80.
[5]) Ibid., стр. 45.
[6]) Ibid., стр. 74.
[7]) Ibid., стр. 77.
[8]) Ibid., стр. 77.
[9]) Ibid., стр. 79.
[10]) Ibid., стр. 78.
[11]) Летопись по Лаврентьевскому списку, изд. Арх. Ком. Спб., 1872 г., под 996 г., стр. 123.
[12]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 33.

живот». (Срезн. III, 1372). Можно привести еще одну цитату, которая несколько пояснит, что разумелось в древности под упомянутым ранее чистым хлебом. А именно, в одном из афоризмов Даниила Заточника находим: «Пшеница бо, много мучима, чистъ хлѣбъ подаетъ». (Срезн. III, 1372). Значит, речь идет о хлебе из пшеничной муки, подвергавшейся особо длительной обработке. Повидимому, уже в до-монгольскую эпоху в бытовом обиходе существовало довольно много видов хлебных изделий. На это указывает целый ряд названий хлеба, для того времени засвидетельствованных и отчасти сохранившихся до наших дней, хотя и не всегда в значении вполне тождественном, отчасти совершенно исчезнувших из употребления. Отметим прежде всего слово «коврига», «ковричка», существующее и теперь. Оно было известно и в древности в значении цельного хлеба. Так, Повесть временных лет под 1074 г. сообщает о Феодосии: «Сице поучивъ братию, и цѣлова вѣся по имени, и тако изидяше из монастыря, взимая мало ковріжкъ», с вариантом по Радз. сп.: «взимая мало коврижець»; по Ипат. сп. — «малъ коврижекъ». (Срезн. I, 1242). Форма ковриги была не круглая, а четырехугольная или во всяком случае угловатая. Об этом можно судить на основании любопытного описания одного метеорологического явления, которое находится в Лаврентьевской летописи под 10 мая 1230 г., а именно: «Того же мѣсяца мая въ 10 день, в пятокъ 5 недѣли по Пасцѣ нѣциі видѣща рано въсходящю солнцю, бысть на 3 углы, яко и коврига, потомъ мнеи бысть, аки звѣзда, тако и погибе, потомъ мало опять взиде въ своемь чину» [1]). Исследователи установили, что 10 мая 1230 г. солнечного затмения не было и быть не могло, и что описанное знамение было, повидимому, «метеорологическим феноменом — деформацией солнечного диска при его восходе, что в народе носит название «играния солнца» [2]). Самое слово «коврига» — тюркского происхождения, так как сопоставляется с османским kevrek и джагатайским kevrak, что значит — «витой», «изогнутый» [3]).

В значении лучшего хлеба, приуроченного к праздничному столу, употреблялось слово «пирогъ». В более позднее время, в эпоху Московской Руси разнообразные пироги с всевозможной начинкой сделались непременной и излюбленной частью всякого угощения. Но для более древнего периода наши данные очень скудны. Имеются всего два упо-

---

[1]) Летопись по Лаврентьевскому списку, изд. Арх. Ком. Спб., 1872 г., под 1230 г., стр. 432.

[2]) Д. О. Святский. Астрономические явления в русск. летописях с научно-критической точки зрения. Известия Отд. русск. яз. и слов. Акад. Наук, 1915 г., I, стр. 116, примечание.

[3]) E. Berneker. Slavisches etymologisches Wörterbuch, S. 593—594.

минания о пирогах: одно в составе Слова о богатом и Лазаре, где пироги названы на ряду с самыми изысканными кушаньями богача: «Брашьно много и различно: тетеря, гуси, ...шемьлизи, пиро(го)ве» [1]). Другое упоминание — в Студийском Уставе, где пирог является пасхальной пищей монахов: «даються пирози мнихомъ» [2]). На основании данной цитаты И. И. Срезневский полагал, что пирог для того времени был просто ситным хлебом. (Срезн. II, 934). Самое слово «пирогъ» очень старое, восходит к общеславянской эпохе — прасл.: *pirogos [3]).

К числу старых слов, связанных с одной из разновидностей хлеба лучшего качества, относится и существующий до сих пор «колачъ». Слово известно во всех славянских языках и связано с хлебом круглой формы, который большего частью печется к праздникам. Так как хлебные изделия часто получают названия по их внешнему виду (напр.: рог, рожек), то преобладает мнение, что и слово «колачъ» происходит от «коло», хотя есть и другие объяснения [4]). Старых свидетельств в пользу колача в древне-русских памятниках до-монгольской Руси пока не встречено. Наиболее раннее показание относится к 1501 г. и находится в Псковской летописи: «Кое на колачи, кое на хлѣбы» (Срезн. I, 1249), но сомневаться в существовании «колача» и в древнейшее время едва ли возможно. Если пироги и колачи связаны были с праздничным столом, то таков в особенности древний «коровай», который восходит даже к древнему языческому культу и к его пережиткам, сохранявшимся еще в XII—XIII в. В «Словѣ нѣкоего христолюбца», по рукописи Новг. Соф. соб. № 1285, конца XV в., обличаемое поклонение языческим божествам состоит в том, что «покладывають им требы и короваи молять» [5]). В другом древне-русском памятнике «Слово нѣкоего христолюбца и наказаніе отца духовнаго» также среди обличений языческих обычаев упоминается не только рожаничная трапеза, но и «моленіе коровайное» [6]). Еще одно древнее упоминание о короваях находится в Слове «О постѣ, к невѣжамь в понедѣлокь 2 недѣли», относимом к до-монгольскому периоду. Здесь короваи названы в составе того угощения для душ предков, которое ставилось

---

[1]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки XXIII, стр. 29.

[2]) Ркп. Ист. Муз., б. Син. библ. № 330, л. 211 об.

[3]) L. Niederle. Život starých slovanů. Dílu I, svazek 1. V Praze, 1911, str. 183.

[4]) E. Berneker. Slav. etymol. Wörterbuch, S. 541.

[5]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II, стр. 45.

[6]) Н. К. Никольский. Материалы для истории древне-русской духовной письменности. Спб., 1907 г. (Сборник Отделения русск. яз. и словесности Акад. Наук, т. XXXII), стр. 113. Слово издано по ркп. XVI в., но, по замечанию Н. К. Никольского, «самое слово, или по крайней мере его источник, повидимому, значительно старше этого времени» (стр. 104).

в великий четверг и употреблялось в пищу на Пасхе [1]). Какой именно вид печения представлял собою древний коровай, сказать трудно, тем более, что позднее короваи могли быть разные с всевозможной начинкой. Так, из прибавлений к Домострою по ркп. XVII в. мы узнаем, что были: «короваи луковные с сошнямі», «коровайі с вандыши» (т. е. со снятками), «коровай рѣпной», «коровай морковной»; мало того «коровай с хрящами с осетрьми и з белужьими», «коровай сь яблокі». [2]) Итак, для до-монгольского периода можно только сказать, что коровай был печением, тесно связанным с языческими обрядами, и как таковое, надо думать, качественно выделялся среди других видов хлеба. Архаическое, ритуальное значение коровая уцелело до сих пор в свадебных обрядах, где коровай является непременной принадлежностью свадебного угощения. Любопытно, что самое название сохранилось до сих пор и у южных славян (слов. и хорват. kravâj, kravaje, болг. кравай), в то время как тот же свадебный хлеб у западных славян называется колачом [3]). Кроме того известно, что у болгар в Бессарабии коровай (кравай) существует и теперь. Это — пресный хлеб, плетенный, с отверстием по середине. Такие короваи парни надевают на палки и носят на Рождестве во время колядования [4]). Есть основание думать, что хлеб, так или иначе связанный с языческим культом и обрядом, делался часто очень больших размеров. Так, по крайней мере известно, что идолу Святовиту в Арконе, т. е. в области полабско-балтийских славян, приносился в жертву медовый хлеб величиной почти в рост человека [5]). И в наших древних памятниках сохранились некоторые указания на большие размеры хлеба, так или иначе связанного с языческим культом или с двоеверным обрядом. В упомянутом Слове к невежам среди угощения для душ умерших упоминаются не только короваи, но и «велія мосты и просвѣты великія». Данные выражения еще не объяснены окончательно, но по мнению одного из исследователей, «здесь разумеются печения, которым придавали разнообразную форму» [6]). Во всяком случае

---

[1]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II, стр. 15.

[2]) Домострой по Коншинскому списку и подобным. К изданию приготовил А. Орлов. М., 1908 г. стр. 73.

[3]) L. Niederle. Život star. slov. Dílu I, sv. 1. V Praze, str. 85.

[4]) Л. С. Берг. Бессарабия, изд. «Огни». Спб , 1918, стр. 128.

[5]) L. Niederle, назв. соч., str. 183. Что касается современ. русского названия «кулич», — то оно не является очень древним и объясняется заимствованием от средне-греческого κουλλίκι, от κολλίκιον, что значит крендель (Berneker, S. 541).

[6]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II, стр. 13.

для нас любопытно, что и «мосты» и «просвѣты» определяются здесь как велие, великие. Следует отметить также, что еще одно название для праздничного хлеба с определением «великий» встречается в Студийском Уставе, а именно в великую суббогу, когда по уставу кончался пост, для иноков полагались «чисти хлѣби, сирѣчь питы великия, и да помазаны будуть маслъмь, и да възьметь къждо от мних по половинѣ» [1]). Что касается размеров хлеба, который обычно приготовлялся для брагии, то о нем можно приблизительно судить хотя бы потому, что каждый хлеб полагалось разрезывать на 4 части, по одной для монаха или на 6 частей, по одной для бельца [2]). Из одного «спуда» муки приготовлялось 6 таких хлебов [3]). Следует упомянуть еще два названия для разновидностей хлеба, встречающиеся главным образом в переводных памятниках, а именно «посьмагы и «пряжьмо»: Первое слово объясняется как сухарь, лепешка и происходит от греческого Παξαμάτιον. Значение слова видно, напр., из следующих цитат: 1) «Намакаше посмагы» Пат. Син. XI в. 262. Срезн. II, 1248; 2) «Намочивь ковригы, рекше сухыя посмагы». — Георг. Ам. (Увар.), 260 — Срезн. II, 1248. Слово «пряжьмо» — общеславянское, значит — хлебная лепешка, также отмечено только в переводных памятниках (Срезн. II, 1717).

Предыдущая история хлеба, по мнению исследователей, очень любопытна. Нидерле говорит, что «хлеб был известен в средней Европе уже в эпоху неолита... и это был хлеб не квашеный, пшеничный и просяной из теста, приготовленного из зерен, грубо обработанных. Пекли его, очевидно, в пепле на жаре раскаленных камней, и нет сомнения, что его приготовляли уже давно в местностях, населенных славянами... Если справедливо (в чем некоторые сомневаются), что старо-славянское слово «хлѣбъ» является термином, заимствованным от германского laib (got. hlaifs, от прагерм. * hlaiba), то полагаю, что это должно толковать в том смысле, что был здесь заимствован лишь новый термин для чего-то такого, что уже до этого существовало у славян». Полагают, что новым заимствованным термином мог называться хлеб кислый, испеченный в печи [4]). Трояновић, исследовавший старинные сербские кушанья и напитки, на основании сербских этнографических данных заключает, что древнейшим хлебом у славян были лепешки, сделанные из теста без закваски и испеченные на горячем пепле. [5])

---

[1]) Ркп. Историч. Музея, б. Син. библ. № 330, л. 210.

[2]) Ibid., л. 209, об., 210.

[3]) Ibid., л. 209 об.

[4]) L. Niederle. Život star. slov., Dílu I, svazek 1, str. 184.

[5]) Старинска српска јела и пића, од Симе Тројановића. У Београду. 1896 г. Српски Етнографски зборник. II, 28.

Таким образом закваска и кислый хлеб, которые распространены у нас в XI в., свидетельствуют уже о сравнительно высокой ступени культуры. Далее, вполне понятно, что пшеница шла тогда не только на приготовление муки для т. н. чистых хлебов, но и для крупы; и из крупы делали, напр., кутью, которая уже тогда, как и в новейшее время, приносилась в церковь для поминовения умерших. Манная крупа в качестве пшеничной упоминается у Упыря Лихого: «Манаа же крупы пшеничны суть» [1])(Срезн. I, 1335). А в пользу связи крупы с кутьей можно сослаться на Правило митрополита Кирилла, запрещавшее подобные приношения: «Паки же увѣдѣхомъ въ тѣхъ же странахъ, яко нѣции несвящении освящають приносимая въ церкви плодоносия, рекше крупы или кутья за мертвыя; повелѣваемъ от сего времени таковому не быти» (Срезн. I, 1335). Итак, надо думать, что рожь и пшеница культивировались в древнейшей Руси довольно широко. Рожь как молоченая, так и не молоченая упоминается в Русской Правде, первая измерялась кадями ростовскими, вторая копнами. Издавна для ржи существовало и другое название, а именно «жито»: оно также упоминается в Русской Правде, при чем говорится об измерении немолоченого жита копнами, а молоченого половниками. Кроме ржи или жита в Русской Правде находятся еще упоминания «О полбѣ немолоченой», которая представляет собою один из видов пшеницы, «О молоченомъ овсѣ» и «О ячмени молоченомъ». [2]) Но особенно выделялось по своей роли в хозяйственном обиходе и питании — просо и вырабатывавшееся из него пшено. Особая роль пшена установилась еще в предшествующую до-историческую эпоху. По указаниям различных источников известно, что просо и мед предлагало славянское население в Венгрии послам императора Феодосия в 448 г.; просо, как излюбленную пищу у славян упоминает в VI столетии т. наз. Маврикиева Стратегика, а затем Тактика Леона; и, наконец, просо, как главное или почти исключительное питание северных и восточных славян, упоминается у целого ряда восточных писателей IX—X в. [3]) Указания на просо находим и в наших летописях. Так, в Лавр. летописи под 1095 г.: «В се же лѣто придоша прузи (мѣсяца августа) въ 28, и покрыша землю, и бѣ видѣти страшно, идяху к полунощнымъ странамъ, ядуще траву и проса» [4]). Позднее под 1241 г. в Ипат. летописи: «Приде же Курилъ печатникъ князя Данила со треими тысящами пѣшець, трьими сты коньникъ и въдасть имъ взяти Дядьковъ градъ.

---

[1]) Жирное у здесь и в других случаях гм. юса большого.

[2]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 47.

[3]) L. Niederl.. Život star. slov. Dilu I, svazek 1, str. 178.

[4]) Летопись по Лаврентьевск. списку, изд. Арх. Комм. Спб., 1872 г., под 1095 г., стр. 222.

Оттуда же плѣнивъ землю Болоховьскую и пожегъ, оставили бо ихъ татарове, да имъ орють пшеницю и проса...» [1]) Роль пшена в питании до-монгольской Руси особенно ясно видна в Русской Правде при определении пайка вирника, в состав которого, кроме других продуктов, входило также 7 уборокъ пшена на неделю [2]). Также 7 уборокъ пшена было и в пайке городника [3]). Пшено находилось и в составе того продовольствия, которым снабжали Киево-печерский монастырь его богатые покровители: «И се прѣже реченый онъ боляринъ, Богу ему възложьщю на умъ, се бо напълнивъ три возы брашьна, хлѣбъ, и сыръ, и рыбъ, сочиво же и пьшено» [4]). Кроме проса, известно было, разумеется, в качестве привозного продукта так наз. сорочинское пшено, или «у з и» т. е. рис, о чем упомянем далее. Довольно важную роль в питании играли и стручковые плоды, прежде всего горох и разновидность его, которая называлась «ривифъ» (ἐρέβινθος). Горох так же как и пшено входил в состав пайка вирника по Русской Правде в том же количестве 7 уборокъ на неделю [5]). Разновидность гороха «ривифъ» не раз встречается в Студийском уставе: он принимался в пищу и в поджареном виде: «ривифъ пряженъ» [6]) и шел на приготовление ривифийной ухи, которая, как увидим далее, заменяла вино. Кроме гороха, распространена была чечевица под названием «с о ч е в и ц а», а также бобы. От сочевицы возникло и собирательное название для всех этих разновидностей стручковых, а именно «с о ч и в о». Так по крайней мере в Вопросах и ответах Кирика и Нифонта находим: «А крестити на блюдѣ развѣ сочива вся: горохъ, бобъ, сочевица, ривифь» [7]). Сочиво на ряду с пшеном упомянуто и в составе продовольствия, доставлявщегося в Печерский монастырь. Но уже рано слово «сочиво» получило еще более широкое значение не только определенной группы продуктов, но и кушанья, как увидим далее.

Из огородных овощей наиболее применялись в качестве пищи капуста и репа. Капуста, вероятно, разводилась в большом количестве. Не даром уже рано на ряду со словом «тетеревникъ» в аналогичном специальном значении появилось слово «капустникъ». Свидетельство в пользу этого встречается в уставной грамоте Смоленского князя Ростислава Мстиславича и епископа Мануила в 1150 г., где находим: «И се даю на посвѣтъ святѣй Богородици изъ двора своего осмъ капій

---

[1]) Летопись по Ипатск. списку, изд. Арх. Комм., Спб., 1871 г., стр. 526.
[2]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 71.
[3]) Ibid., стр. 82.
[4]) Сборник XII в. Моск. Успенского собора, стр. 75.
[5]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 71.
[6]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Син. библ. № 330, л. 208.
[7]) Русск. истор. библ. VI, ст. 32, № 38.

воску и на горѣ огородъ съ капустникомъ и съ женою и съ дѣтьми». [1]) Капуста употреблялась не только свежая, но и соленая. Так, по крайней мере соленая капуста с маслом (деревянным) не раз упоминается в Студийском Уставе по ркп. б. Синод. Библ. [2]) в качестве постной пищи. Слово «к а п у с т а» является общеславянским заимствованием или от итальянск. composta или от lat. caputium. Бернекер предполагает возможность скрещения того и другого источника: с одной стороны * kupusta (из composta), с другой * kapus (которое основано на лат. caputium, итальянск. capuccio) [3]). О репе, которая измерялась возами, речь идет в Новгородской первой летописи под 1215 г. при описании страшного голода, свирепствовавшего в Новгороде: «а Новѣгородѣ зло бысть вельми: кадь ржи купляхуть по десяти гривенъ, а овса по три гривнѣ, а рѣпѣ возъ по 2 гривнѣ...» [4]) Кроме того, репа упоминается еще в Изборнике 1073 г (Срезн. III, 222). Прямых сведений об остальных овощах для до-монгольской Руси мы не имеем, но о том, что они были известны, можем заключать на основании данных лингвистического характера—при чем старо-славянское «м ъ р к ы», более позднее «морковь» считается заимствованным от средне-в.-нем. moraha, morha или от германского *morhō [5]). Для современной свеклы существовало название «б ъ р щ ь», которое перешло затем на кушанье: слово «бърщь» является общеславянским и очень старым, так как восходит к индоевропейской основе [6]). Далее, «р е д ь к а», хотя и встречается в текстах сравнительно поздних, как напр., XVI в., где упоминается на ряду с капустой и горохом в качестве постной пищи, однако без сомнения была известна и раньше. По объяснению одних исследователей, самое слово восходит к древнегерм. redikô, а это последнее от лат. radix. Шрадер полагал, что редька пришла очень рано из Азии к грекам, от них в Италию, и уже отсюда к германцам. Некоторые исследователи высказываются однако за романское происхождение старо-слав. рьдькы, род. рьдькъве. Разновидности тыквенных или огуречных растений: огурцы, тыква и дыня были также знакомы до-монгольской Руси. Слово о г у р е ц ъ считается заимствованным славянами из Византии от греч. ἄγουρος [7]) «М а к ъ», являясь общеславянским

---

[1]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 223.

[2]) Лл. 208, 209.

[3]) E. Berneker. Slavisches etymologisches Wörterbuch, S. 486.

[4]) Полн. собр. рус. лет., т. III, Новгородская первая летопись, под 1215 г., стр. 33.

[5]) L. Niederle. Život star. slov. Dílu I, svazek 1, str. 187.

[6]) E. Berneker. Sl. etym. Wörterbuch. S. 109. Специальный этюд о бураке и борще: Rostafin'ski. Burak i barszcz. Nazwa i rzecz. Kraków, 1880.

[7]) L. Niederle. Život st. sl. Dílu I, svazek 1, str. 187, 188.

словом, сопоставляется с прусск. moke, рум. mak, мадьяр. mák, древ. в. нем. mago от греч. μάκω [1]) Мáк, как мы видели, применялся у нас при изготовлении сладкого хлеба. См. выше упоминание хлебов «съ медъмь и съ макъмь» в житии Феодосия. «Тыква», старосл. тыкы — тыкъвь (род. тыкъве и тыкъви) — не раз встречается в старых переводных и оригинальных памятниках. Самый плод был хорошо известен в античном мире и на древнем Востоке. Слово «тыква» ставится в связь с греч. σίκυος [2]) Судя по давнему и широкому распространению тыквы и потому, что название ее является общеславянским, надо полагать, что она была известна и до-монгольской Руси. Как тыква и огурец пришли в Европу с Востока, так и дыня. Родиной ее была Персия, т. е. старая Бактрия и Согдиана, оазисы у Окса и Яксарта. По предложению Гена, «оттуда плод и был перенесен в течение первых столетий христианской эры в неаполитанские сады», где он известен в эпоху римских императоров под названием «melo». Еще и теперь Персия — страна дынь, где лучшие сорта разводятся, с наследственной заботливостью культивируются и в высшей степени ценятся [3]). Из пряных овощей на первом месте следует поставить лук и чеснок. Свидетельство об употреблении лука в качестве приправы к кушанию находится в Студийском уставе по ркп. б. Синодальной библиотеки, где читаем: «Уставъ прѣбывания от великыя недѣля до поста святого Филипа. Подобаеть убо вѣдѣти, яко от великыя недѣля и въ ту саму подобаеть ѣсти брашана 2: едино съ зелиемь, а другое съ сочивъмь, устроено обое съ дрѣвянымь маслъмь и съ лукъмь».... [4]) С лингвистической точки зрения слово «лукъ» является общеславянским заимствованием от герм. lauka, на которое указывают древнеисл. «laukr», древнеангл. «leac», древне-верх-нем. louh [5]). История лука и чеснока является вообще очень давней и интересной: она восходит ко временам Египетской культуры. В Египте «лук и чеснок издревле входили в состав общей народной пищи». «Геродот рассказывает, что во время постройки большой Хеопсовой пирамиды было издержано 1600 талантов серебра на редьку, лук и чеснок для работников, что и было написано египетскими письменами на самой пирамиде» [6]). Кроме того надо заметить, что эти коренья считались у египтян священными.

---

[1]) Ibid., str. 188.

[2]) Ibid., str. 189.

[3]) V. Hehn. Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Uebergang aus Asien nach Griechenland und Italien, sowie in das übrige Europa, 7 Aufl. Berlin, 1902, S. 314. (Есть русский перевод, стр. 176).

[4]) Ркп. Гос. Истор. Музея, б. Син. библ. № 330, л. 205.

[5]) E. Berneker. Sl. etym. Wörterbuch, S. 744.

[6]) В. Ген. Культурные растения и домашние животные в их переходе из Азии в Грецию, Италию и остальную Европу. Спб., 1872 г., стр. 99.

Некоторые отголоски таких верований в отношении к чесноку дошли, повидимому, и до древней Руси. Так, в X в. Фадлан упоминает о русских купцах (здесь, вероятно, речь идет о норманнах), что они приносили в жертву своим идолам: мясо, молоко, хлеб и лук или чеснок [1]). В Слове некоего христолюбца, относящемся к XIV в. и обличающем пережитки языческих верований, уцелевших от более древней эпохи, говорится не только о почитании огня Сварожича, но и поклонении чесноку и о применении его во время пиршеств в честь идолов: «і огневѣ моляться, зовуще его Сварожичемъ, і чесновиток богомъ же его творят; егда же у кого будет пиръ, тогда же кладут въ ведра і в чаши и пьют о ідолѣхъ своіхъ» [2]). Из других растительных приправ были известны укроп, который назывался «к р о п ъ», перец, который назывался «п ь п ь р ъ» и чабер по древне-русскому «ч я б р ъ». Все эти приправы находим в Студийском уставе, по которому в течение первой недели поста предписывалось заменять вино—ухой из гороха, приправленной укропом и перцем, а именно: «вина всей той недѣли ни единому причястится не достоить, нъ въ него мѣсто чрѣплють мьнихомъ ривиѳ ная уха: строять же съмѣщение съ кропъм и съ пьпьрьмь и дают мьнихомъ...» [3]) «Кропъ» еще несколько раз встречается в Уставе [4]); и один раз рекомендуется тертый укроп: «а сочиво же варено без масла, и да въсыплють въ не кропъ тьренъ».[5]) Перец, повидимому, любили, особенно в качестве приправы к одному из напитков именно меду, который настаивался на перце. Несколько преувеличенное, но все же характерное сведение о потреблении перца находится в Летописи Переяславля Суздальского под 996 г., в рассказе о пирах Владимира. Здесь сообщается: «Перцю же выходила колода безо князя, а при князи 3 колоды на недѣлю, а колода 8 бочекъ» (Срезн. II, 1773). Кстати замечу, что данное известие, не встречающееся в Ипат. и Лавр. списках Повести временных лет, является, повидимому, более поздней вставкой, на что указывает и самая форма слова «перець» вм. «пьпьрь», представляющая собою сокращение уменьшительного «пьпьрьць». Слово «пьпьрь» является заимствованным, по мнению М. Р. Фасмера [6]), от лат. piper, но по более обоснованному мнению А. И. Соболевского заимствовано из греческого языка; и в переводных текстах оно стоит на месте

---

[1]) Сказания мусульманских писателей о славянах и русских (с половины VII века до конца X века по Р. Х.) Собрал, перевел и объяснил А. Я. Гаркави. Спб., 1870 г., стр. 95.

[2]) Тихонравов. Летописи русск. литер. и древностей, т. IV, 1862 г., стр. 89.

[3]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Синод. библ. № 330, л. 208.

[4]) Ibid., лл. 205, 206, 208.

[5]) Ibid., л. 208 об.

[6]) М. Р. Фасмер. Греко-славянские этюды. III, Спб., 1909 г., стр. 164.

греч. πιπέρι [1]). Что касается чабера, который растет в диком состоянии в Крыму и на Кавказе, то он упомянут в том же Уставе на ряду с укропом. Возможны были и другие подобные приправы тем более, что тут же сказано: «и съ зелиемь яко съ кропъмь и чябрѣмь, или иного нѣкоего таковаго». [2]) О хрене мы не имеем старых показаний (наиболее раннее относится к XIV в. — Срезн. III, 1414), но, вероятно, он был известен и применялся, так как самое слово существует во всех славянских языках [3]). Что касается тмина и горчицы, то эти пряности были хорошо знакомы еще античному миру и широко применялись в его кухонном обиходе, для нашей же древней Руси относительно их не имеется определенных указаний. Только в тексте Галицкого Ев. XIII в. есть упоминание о тмине на ряду с мятой и укропом, причем, древнейшая форма слова была не тмин, а «куминъ», что происходит от греческ. «κύμινον» (лат. cuminum): «О десятьствуете мяту, кропъ и куминъ» (Матф. XXIII, 23. Гал. Ев. — Срезн. I, 1330). На ряду со словом «куминъ» вероятными заимствованиями из греческого являются и слова «мята» (греч. μέν θη — лат. mentha) и «анисъ» (греч. ἄνισον). [4]) Из остальных приправ к пище как растительных, так и иных, остается назвать следующие особенно важные, а именно: масло деревянное и льняное, орехи, уксус, корица, мед и соль. Деревянное масло не раз находим в Студийском уставе в качестве приправы и к первому блюду, которое называется большею частью «вариво с зелием» и ко второму, т. е. к сочиву. [5]) То же масло служит приправой к соленой капусте, которая полагалась в пятницу первой недели поста и накануне праздника преп. Алексея, если канун приходился в среду или в пятницу [6]). Кроме деревянного масла в обиходе было еще льняное. Когда в Печерском монастыре нехватило деревянного масла для лампад, «помыслiи строитель церковьный въ сѣмени льнянѣмь избити масла, и то вълиявъще въ кандила, въжещи. [7]) Иногда в качестве приправы вместо деревянного масла употреблялись толченые орехи. Так, в том же Уставе читаем: «А въ понедельник и въ вторник и въ четвьртък да варять сочива же и зелия, пьрвѣе убо едино само, посем въ единъ гърньць обое да въложять, масла же въ не не въливати, нъ въ то мѣсто орѣхы тълчены, къ симъ и кропъ, сице таковую ѣдь пс-

---

[1]) А. И. Соболевский. Отзыв о сочинении М. Р. Фасмера. (Оттиск из Сборника отчетов о премиях и наградах за 1909 г., стр. 432, 433).

[2]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Синод. библ. № 330, л. 205.

[3]) E. Berneker. Sl. etym. Wörterbuch, S. 402.

[4]) M. Р. Фасмер. Греко-славянские этюды, III. Ср. мнение E. Berneker'a, S. 29 (об анисе).

[5]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Син. библ. № 330, л. 208.

[6]) Ibid., л. 209 об.

[7]) Сборник XII в. Моск. Успенского собора, I, стр. 78.

ставляти мнихомъ...» [1]) В дни наиболее сурового поста масло заменялось уксусом. На страстной неделе «въ великыи пятъкъ да съварять сочивицю, и въ масла мѣсто уксусъ въ ню да вълѣють». [2]) Самое слово «уксусъ» происходит от греч. ὄξος [3]). В виду отсутствия сахара в до-монгольской Руси и в виду широкого развития бортничества, мед играл немалую роль в питании. Так, еще в житии Феодосия рассказывается, как святой приказал келарю сварить пшеницу и, стерев ее с медом, подать на трапезе: «да съваривъще пьшеницу, ти ту съмятъ съ медъмь, прѣдъставищи на трапезѣ братии» [4]). Далее, согласно Студийскому Уставу, сочиво в определенные дни могло быть приправлено не только маслом и уксусом, но и медом с уксусом. [5]) А во вторник страстной недели полагался вареный рис, политый медом с корицей, или как сказано в Уставе: «А въ великый вторник, зане тъгда пѣти по обычяю въ тъ дьнь пѣваемыя сѣтыя страсти, да съварять узи, рекъще сорочиньское пщено, и да поставять и да полѣють съвьрху по неи медъмь и трипсиди [6]) и да ѣдять е мниси» [7]). Остается сказать о соли. Эта приправа с очень давних времен играла большую роль в питании. «Соль, как замечает Нидерле, была вообще в средней Европе очень давним и желанным предметом обмена (уже с эпохи неолита), и древняя торговля солью, которая заслуживала бы надлежащей оценки со стороны археологов, без сомнения осветила бы не одну темную страницу культурных сношений... О древнем применении соли свидетельствует и то, что название для нее не только общеславянское, но и общеарийское: греч. ἅλς, лат. sal, ирл. salann, кимр. halan, готск. salt, старосл. solь» [8]). В частности, что касается значения соли на нашей русской почве, то надо заметить, что соль на ряду с другими продуктами входила в состав недельного пайка вирника: «а соли 7 голважень» [9]). Другими древними свидетельствами о соли мы обязаны главным образом моментам острого недостатка в ней. В Печерском Патерике два раза встречаем подобные показания: 1) «Не быст соли во всю Русскую землю»; 2) «изнемогщимъ людемъ от рати и глада без жита и без соли» (Срезн. III, 462). О дороговизне соли в 1238 г. обмол-

---

[1]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Синод. библ. № 330, л. 209.
[2]) Л. 210 об.
[3]) М. Р. Фасмер. Этюды, III, стр. 208.
[4]) Сборник XII в. Моск. Успенск. собора, I, стр. 75.
[5]) Ркп. Гос. Историч. Музея, б. Син. библ. № 330, л. 209.
[6]) От греч. τριψείδιον — корица (Срезн. III, 998).
[7]) Ркп. Гос. Историч. Муз. б. Син. библ. № 330, л. 210 об.
[8]) L. Niederle. Život st. sl. Dílu I, svazek 1., str. 200, 201.
[9]) М. Владимирский-Буданов. Христоматия, I, стр. 71.

вилась и Новгородская I летопись: «и купляху соль по 7 гривьнъ бьрковьскъ» [1]).

Переходим к фруктам и прежде всего заметим, что фрукты в древней Руси назывались овощами, а то, что теперь мы называем овощами, называлось зелием. Таким образом, значение слова «о в о щ ь» со временем как бы передвинулось, с одних плодов на другие. Любопытно также что подобно слову «фруктъ» слово «овощь» является иностранным заимствованием. Большинство лингвистов связывают старосл. «овощь» (прасл. * ovotje) с древне-в.-нем. obaz, средне-в.-нем. obez и ново.-в.-нем. obst [2]). Древнее значение слова «овощь» можно иллюстрировать следующими примерами. У Даниила Паломника: «Древеса овощная стоять многа без числа: масличіе... чересіе, и грождья и всякіа овощи: луче бо всѣхъ овощей на земли грождіе то, подобенъ есть небесному овощу» (Срезн. II, 593). Далее у него же: «В том бо островѣ ражаетца мастига и вина добрая (т. е. виноград) и овощь всякый» (Ibid.). В послании Поликарпа XIII в. овощем назван плод, с которым связано грехопадение первого человека: «Пьрвый человѣкъ видѣ красоту овоща, не удьржася» (ibid.). Южные фрукты были издавна предметом привоза на Русь с Византийского юга: или путем завоевания или путем торговли или в составе подарков. Еще об Олеге Вещем в Лаврентьевской летописи сказано: «И приде Олегъ к Киеву, неся злато, и паволоки, и овощи, и вина и всякое узорочье» [3]). А Святослав хотел поселиться в Переяславце на Дунае, главным образом, благодаря обильному привозу туда различных товаров и в частности овощей, т. е. фруктов, которые доставлялись из Византии: «отъ грекъ злато, паволоки, вина и овощеве разноличная» [4]). На привозные фрукты в качестве подарков находим указание в Новг. I летописи: «Везлъ есть былъ въ коробьяхъ дары: паволокы и овощь» [5]). Что касается культуры отдельных плодовых деревьев, то, по мнению исследователей, она распространилась в средней Европе из Италии, где особенно развилась в римскую императорскую эпоху. К этому времени следует относить появление первых садовых деревьев на Дунае и на Рейне [6]). Для древнейшей же Руси можно с некоторой уверенностью говорить только об известном распространении яблони. На то, что яблоки были

---

[1]) Полн. собр. русских. лет., т. III. Новгородская I летопись, стр. 48.

[2]) L. Niederle. Život st. sl. Dílu I, svazek 1, str. 192.

[3]) Летопись по Лаврент. списку, изд. Арх. Ком. Спб., 1872 г., под 907 г., стр. 31.

[4]) Ibid., под 969 г., стр. 66.

[5]) Полн. собр. русск. лет., т. III, Новгородск. первая летопись, под 1228 г., стр. 43.

[6]) L. Niederle. Živ. st. sl. I, 1, str. 190, 191.

хорошо известны у нас издавна, указывает любопытное сравнение в Новг. I летописи под 1157 г. при описании необыкновенного града: «Зѣло страшно быст: громъ и мълния, градъ же яко яблъковъ боле» [1]). Выражение «рвати яблока» встречается в Печерском Патерике в послании Поликарпа (Срезн. III, 1632). Остальные фрукты встречались гораздо реже. Так, сливы, с оговоркой «аще... обрящються», находим в Студийском уставе. По уставу они предназначались для т. н. «ухи» из слив, которая в первую неделю великого поста на ряду с ривифиной ухой должна была заменять вино. [2]) Тогда же в первую неделю поста, словно для того, чтобы вознаградить постящихся за капусту соленую без масла, устав предписывает груши и по 5 смокв («И хрушѣ и по пяти смокъвъ»). Слово «груша»—общеславянское, сопоставляется с курдск. korêši, kurɛši, и можно думать, что знакомство с грушей явилось из передней Азии [3]). Ряд названий плодовых деревьев встречается в Хождении игумена Даниила в описании святой земли: тут упоминаются не только яблони и смоковницы, но и маслины, рожковые деревья, черешни и виноград: «Масличіе и рожьци, и смокви, и яблоніе и чересіе и грождья и всякіа овощи» (Срезн. III, 1501). О вишне и персике нет ранних свидетельств. Самое слово «вишня» — общеславянское, объясняется, по мнению М. Р. Фасмера, из греч. βυσσινιά, с чем однако не согласен А. И. Соболевский, указывая, что βυσσινιά является сравнительно поздно [5]). Персик объясняется как праславянское заимствование от греч. περσίκιον [6]). Кроме свежих фруктов, известны были и сушеные: таковы, вероятно, были упомянутые в Уставе груши, сливы и смоквы. Также можно утверждать о знакомстве с изюмом, хотя самое слово явилось в русском языке позднее, представляя собою заимствование от османск. üzüm, [7]) однако изюм был знаком ранее под названием сушеного вина и применялся, как и теперь, для изготовления кутьи вместе с орехами. Древнее свидетельство о кутье с изюмом и орехами находится в том же ценном источнике — в Студийском Уставе. Кутья полагалась по Уставу между прочим в пятницу первой недели поста после соленой капусты с маслом: «бываеть же въ тъ день и кутия, яко 3 съпудовъ и поста-

---

[1]) Полн. собр. русск. лет., III, стр. 12.

[2]) Ркп. Гос. Историч. Муз., б. Син. библ. № 330, л. 208.

[3]) L. Niederle. Život. st. sl. I., str. 192.

[4]) М. Р. Фасмер. Этюды, III, стр. 44.

[5]) А. И. Соболевский в Сборнике отчетов о премиях и наградах за 1909 г., стр. 430.

[6]) М. Р. Фасмер. Этюды II, стр. 217, 268, III, стр. 159.

[7]) E. Berneker. Sl. etym. Wörterbuch, S. 441.

виться въ блюдѣхъ съ ядрьци и съ сушенъмь винъмь и съ орѣховы ядрьци и съ таковыми нѣкыими виды». [1]).

Из мелких плодов следует упомянуть ягоды, в частности бруснику и малину. Все три слова являются общеславянскими. Названные ягоды, конечно, употреблялись в пищу в древней Руси, тем более, что остатки их в большом количестве находятся даже в неолитических постройках [2]).

Страсть наших предков к опьяняющим напиткам не подлежит сомнению. Слишком хорошо известен летописный рассказ о том, как князь Владимир, стоящий на грани между языческой и христаинской Русью, ответил магометанским миссионерам, соблазнявшим его всеми прелестями своей веры, но в то же время требовавшим отказа от винопития. («Руси есть веселье питье, не можемъ бес того быти» [3]). Из опьяняющих напитков в древнейшей Руси особым распространением пользовался мед или медовина, напиток, который приготовлялся из пчелиного меда путем варения его с водой и последующего брожения. Мед пили в большом количестве и на языческих тризнах и праздниках и на христианских торжествах. Когда княгиня Ольга задумала устроить тризну по своем муже и отомстить древлянам, она отправила к ним послов, «ркущи сице: «се уже иду к вамъ, да пристройте меды мьногы у города, идеже убисте мужа моего, да поплачюся надъ гробомъ его, и створю трызну мужю моему». Они же слышавше, свезоша меды многы зѣлс». Так рассказано в Ипат. летописи [4]). Лавр. летопись кроме того добавляет: «(и) възвариша» [5]), тем самым указывая на способ приготовления напитка. Та же Лаврентьевская летопись сообщает о грандиозной варке меда, имевшей место при кн. Владимире, по поводу сооружения церкви Преображения в Василеве в память избавления от нашествия печенегов. Поставив церковь, Владимир «створи праздникъ великъ, варя 300 проваръ (или по другим спискам: варъ) меду, и съзываше боляры своя, и посадникы, старѣйшины по всѣмъ градомъ, и люди многы, и раздая убогымъ 300 гривенъ» [6]). Ипат. летопись почти также рассказывает об этом событии, только несколько вариирует употребленный здесь термин, называя вместо 300 провар меду — «300 переваръ меду». Что представляла собою древняя про-

---

[1]) Ркп. Гос. Истор. музея, б. Синод. библ., № 330, л. 208, 208 об.

[2]) L. Niederle. Život. st. sl., I, 1, str. 193.

[3]) Летопись по Лавр. списку, изд. Арх. Ком. Спб., 1872 г., стр. 83, под 986 г.

[4]) Летопись по Ипатск. списку, изд. Арх. Ком. Спб., 1871 г., стр. 36, под 945 г.

[5]) Лет. по Лавр. списку, стр. 56, под 945 г.

[6]) Ibid., стр. 122, под 996 г.

вара или перевара, точно не известно, но сопоставляя с позднейшими пивными и винными варями, полагают, что пуд меда соответствует чети пива, а так как из пуда меда выходит около 9 ведер вареного меда, а на обыкновенную варю пива идет 7 четвертей, то полагают, что древняя провара или перевара меда заключала в себе около 63 ведер и таким образом, 300 провар Владимира составляют около 18.900 ведер [1]). Однако приведенное исчисление, основанное на данных XVII и XVIII в., вызывает некоторые сомнения. Можно ли возводить к X веку то представление, какое мы имеем о винных и пивных варях позднейшего времени? Дело в том, что древнейшая печь по своей конструкции была гораздо примитивнее, чем позднейшая, и напоминала собою скорее закрытый очаг, чем печь с извилистым дымоходом; в виду этого одновременная варка жидкой массы в 63 ведра едва ли была возможна. Во всяком случае надо думать, что древнейшая провара или перевара меда была значительно меньше. Быть может, самая необходимость в трех сотнях перевар указывает на то, что техническая емкость одной перевары была не велика. Готовый мед наливался в бочки, которые хранились в особых погребах, получивших название «медуш»; медуши упоминаются в древнейшей летописи дважды: один раз под 997 г. в рассказе о белгородском киселе, для которого понадобилось лукно меду «бѣ бо погребено вь княжи медуши» [2]); другой раз под 1175 г. в рассказе об убийстве Андрея Боголюбского, где сообщается, что злоумышленники перед совершением убийства «бѣжаша сь сѣний, шедше в медущю и пиша вино» [3]). Из последнего упоминания видно, что в медуше могло храниться и вино: но мед, конечно, преобладал. На широкую распространенность этого напитка указывает целый ряд свидетельств. Еще кн. Владимир широко угощал медом не только бояр, посадников и старейшин, но и немощных и больных, приказывая развозить по городу как пищу, так и «медъ въ бчелкахъ» [4]). То же приписывается и Андрею Боголюбскому в той характеристике его, которую дает Лавр. летопись под 1175 г.: «паче же на милостыню зѣло охотивъ, ибо брашно свое и медъ по улицамъ на возѣхъ слаше, болнымъ и по затворомъ» [5]). Мед был обычным угощением на свадьбах, о чем красноречиво свидетельствует тот фрагмент похоронного причитания, который уцелел в летописи под 1233 г. и в котором оплакивается

---

[1]) Древнерусская метрология. Курс лекций, читанных в 1908/09 учебн. году в Московск. Археологич. Институте С. К. Кузнецовым. Малмыж на Вятке, 1913 г., стр. 131, 132.

[2]) Летопись по Ипат. списку, стр. 88.

[3]) Ibid., стр. 398.

[4]) Лет. по Лавр. сп. под 996 г., стр. 123.

[5]) Ibid., под 1175 г., стр. 349.

смерть юного князя Федора Ярославича в образах свадебного пира: «и еще младъ, и кто не пожалует его? свадба прістроена бѣ, меды посычены, невѣста пріведена, а князи позвані» [1]). Мед был необходимым напитком на княжеском столе, от меда не отказывались и монахи. Однажды князь Изяслав, любивший посещать Киево-печерский монастырь, задержался в нем долее обычного. Его застал сильный дождь и игумен Феодосий распорядился приготовить ужин для князя. Но явился ключарь и сообщил, что нет меда: «меду не имамъ, еже на потрѣбу пити кънязю и сущимъ съ нимь». Тогда по молитве Феодосия находится полная бочка с медом и он приказывает ключарю: «иди и носи, елико ти на трѣбу кънязю и сущимъ съ нимь, и еще же и братии подай от него, да пиють, се бо благословение божие есть» [2]). На общую страсть к меду указывает и образная речь такого проповедника, как Кирилл Туровский: «Аще злато или сребро по вся дни раздавалъ быхъ, или медъ, либо си пиво, не бысте ли приходили сами и не призываеми... Нынѣ же словеса Божія раздаваю лучьша паче злата и каменья драгаго и слажьша паче меду и ста» (Срезн. II, 122). Пили мед и не по праздникам и давали пить детям, на что намекает призыв другого проповедника Ильи Новгородского: «Нъ всяко сами ся въздержите отъ всего, и дѣтемъ не дайте меду пити за все говѣніе» (Срезн. II, 122). О различных сортах приготовлявшегося меда мы не имеем достаточных сведений. Можно сказать только, что кроме чистого меда приготовлялся «медъ пьпьряный», когорый настаивался на перце и подавался на стол богача, как можно судить по Слову о богатом и Лазаре: «Питие же многое: медъ и квасъ... медъ чистый, пъпьряный» (Срезн. II, 1761). Вместе с тем надо заметить, что мед в качестве напитка был культурным достоянием не только древней Руси, но и других народов в то время и гораздо ранее. Герборд находил его у западных славян, замечая: «vinum autem nec habent, nec querunt, sed melleis poculis et cervisia curatissime confecta vina superant falernica» [3]). Мед был распространен и у соседних с славянами литовцев и латышей [4]). Рецепт приготовления меда был хорошо знаком и античному миру в лице Плиния [5]). Древнее приготовление меда до сих пор в качестве пережитка наблюдается в Сербии, где сначала варят мед с водой и затем получившуюся жидкость оставляют бродить в течение двух недель [6]).

---

[1]) Ibid., под 1233 г., стр. 485, 486.

[2]) Сборник XII века Московск. Успенского собора, I, М., 1899 г., стр. 79, 80.

[3]) L. Niederle. Život st., sl. I, 1, str. 209.

[4]) Ibid., str. 210.

[5]) Ibid., str. 209.

[6]) Ibid., str. 209.

Другим напитком, хорошо известным в древнейшей Руси и удержавшимся в массовом обиходе до настоящего времени, является квас. Квас вообще приготовляется из различных сортов муки и хлеба, воды и солода; мука может употребляться ржаная, ячменная, пшеничная, гречневая и овсяная; хлеб ржаной и пшеничный; солод большею частью ржаной и ячменный. Но несомненно, что как продукт массового питания квас приготовлялся преимущественно из ржаной муки или из ржаного хлеба и солода. И поэтому прав В. Даль, когда в своем Словаре определяет квас, как «русский напиток из квашеной ржаной муки или из печеного хлеба с солодом» [1]). Вероятно, таким был квас и в древности. Самое раннее упоминание о нем встречаегся в Повести временных лет под 996 г. в том рассказе о князе Владимире, который мы ранее цитировали и в котором говорится, что князь Владимир велел развозить по городу пищу для больных и «медъ въ бчелках, и въ другыхъ квасъ» (Пов. врем. лет. под 996 г.). Упоминание кваса встречаем и в том описании роскошного пиршества, которое находится в Слове о богаче и Лазаре по спискам XII в.: «питие же многое, медъ и квасъ...» [2]). В истории другого широко распространенного напитка — пива — следует, повидимому, различать две эпохи: сначала пиво приготовлялось подобно квасу без хмеля, позднее приправлялось хмелем. Кроме того, самое слово «пиво» в древнейшее время еще не сразу приобрело то специфическое значение, с которым оно соединено теперь. Пиво обозначало вообще питье, напиток. Слово родственно с глаголом «пить» и восходит к индоевроп. корню pi (санскр. pívami, pítiš, греч. πίνω, лат. bibo, алб. pine) [3]). Первоначальное широкое значение «пива» ясно иллюстрируется следующим местом из Несторова жития Феодосия, которое в связи с контекстом приведем полностью. Когда Феодосий велел приготовить ужин для князя, ключарь заявил: «... отче, меду не имамъ, еже на потрѣбу пити кънязю и сущиимъ съ нимь. Глагола тому блаженый: ни ли мало имаши? Отвеща онъ: ей, отче, яко ни мало не имамъ. Бѣаще бо, якоже рече, опроворотилъ таковый съсудъ тъщь и нищь положилъ. Глагола тому паки блаженый: иди и съмотри исгѣе, еда осталося или мало чьто от него будеть. Онъ же отвѣщаваше, рекъщ: ими ми вѣру, отче, яко и съсудъ тъ, въ немь же бѣ таковое пиво, опроврагихъ и тако ниць положихъ» [4]). Но уже в XII в. слово «пиво» получило у нас значение особого опьяняющего напитка, на ряду с медом или вином, что можно подтвердить следующими цитатами: 1) из послания митр. Никифора Владимиру Мономаху: «Не по-

---

[1]) В. Даль. Толковый Словарь живого велико-русского языка.

[2]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки. 1867 г., XXIII, стр. 29—30.

[3]) Niederle. Život. st. sl., I, 1, str. 211.

[4]) Сборник XII в. Моск. Успенского собора, I, стр. 79.

трѣбно есть о постѣ бесѣдовати ги, и паче же о непитіи вина или пива въ врѣмя поста», (Срезн. II, 930); 2) из Кирилла Туровского: «Медъ любо си пиво» (ibid). Применение хмеля к приготовлению пива надо возводить, повидимому, к очень раннему времени. Лингвисты высказывают по этому поводу следующие соображения: хотя слово хмель имеется во всех славянских языках, но его надо считать заимствованным от восточно-финских и татарских племен в эпоху переселения народов, на что указывают и чуващск. humla, татарск.: homlak, мадьярск.: komló [1]).

У нас впервые хмель упоминается в Лавр. летописи под 985 г. в словах болгар, сказанных кн. Владимиру при заключении мира: «голи не будеть межю нами мира, оли камень начнеть плавати, а хмель почнеть тонути» [2]). Эта цитата убедительно показывает, что хмель к тому времени уже давно и хорошо знаком был болгарам, раз упоминание его вошло в обрядовую формулу клятвы. Следующее по времени свидетельство указывает на употребление слова «хмель» в смысле—опьянение: «И не дошедшу ему двора своего, рознялъ хмель его на пути и сонъ». (Срезн. III, 1377). Следующее показание о хмеле, в данном случае о торговле им, относится уже к середине XIII в. В Договорной грамоте 1264—1265 г. предусматривается: «А что, княже, мытъ по твоей земли..., а то, княже, имати по 2 векши от лодье, и от воза и от лну, и от хмелна короба». (Срезн. III, 1377). Для пива существовало еще старое специальное название, встречающееся в русских и юго-славянских памятниках, а именно: «о л ъ, о л о в и н а». Самое происхождение слова вызывает разногласия, но древность его не подлежит сомнению. Нидерле высказывает весьма правдоподобное предположение, что «олъ» или «оловина» были древними названиями пива, приготовленного без примеси хмеля. Одним из веских доводов в пользу этого служит го обстоятельство, что сербская «оловина» или «аловина» до сих пор похожа на наш квас и делается из нагретого овса или ячменя, политого горячей водой и бродившего в течение 3—4 дней. Сербский исследователь Троянович так описывает приготовление современной сербской оловины или аловины, как называется она в Пирогском округе: «Жарят овес на сковороде, которая хорошо нагрета и мешают деревяшкой. Овес трещит... Когда овес хорошо растрескается, его кладут в бочку и обваривают горячей водой. Овес в этой горячей роде намокнет и поднимается кверху. Обыкновенно на это нужно 3—4 дня; в холодное же время он не успевает окислиться

---

[1]) E. Berneker. Slavisches etym. Wörterbuch, S. 411.
[2]) Летопись по Лавр. списку, стр. 82.

за этот срок; тогда накаливают камни и бросают в бочку, и тогда овес скоро доходит. Бочка покрывается подходящим днищем и замазывается тестом, чтобы не выдохнуться, т. е. не иметь соприкосновения с воздухом и не выветриться. Это и есть аловина, которую потом наливают и пьют или утром вместо водки или за обедом вместо вина, и вообще при отсутствии алкогольного напитка. Иногда и гостей угощают этим напитком. Аловина может быть более сладкой и более кислой. По вкусу и цвету она похожа на пиво. Аловину пьют утром вместо кофе по одной винной чаше... Этот же самый напиток таким же образом приготовляется из ячменя» [1]). Слова «олъ» и «оловина» не раз отмечены в древнерусских текстах: 1) в Четвероевангелии 1144 г.: «Вина и олу не имать піті», Лука I, 15 (Срезн. II, 663); 2) в Ипат. летописи под 1226 г.: «Желание брашна да будеть ему, вина же и олу по скуду да будеть ему и да будеть дворъ его пустъ» .(Летопись по Ипат. списку, стр. 499, ср. Срезн. II, 663); 3) в списке Библии Упыря Лихого: «Лютѣ въстающіимь заутра и ищущіимь оловины, ждущіимь вечера, вино бо пожьжеть я» (Упыр. 85, Срезн. II, 660).

Если мед, квас, пиво являлись местными напитками собственно русского приготовления, то с другой стороны, вино издавна было товаром привозным из Греции на ряду с золотом, паволокой и фруктами. Еще Повесть временных лет, рассказывая о возвращении Олега из похода на Царьград, замечала: «И приде Олегъ къ Киеву, неся золото, и паволокы, и овощи, и вина и всяко узорочье...» [2]) Несколько позднее кн. Святослав, отдавая предпочтение жизни в Переяславле на Дунае, указывал на обилие там привозных товаров, и в том числе вина. «В лѣто 6477 (т. е. 969), читаем мы в той же Повести временных лет, рече Святославъ къ матери своей и къ бояромъ своимъ: «не любо ми есть в Киевѣ жити, хощю жити в Переяславци в Дунаи, яко то есть среда земли моей, яко ту вся благая сходяться: отъ Грѣкъ паволокы, золото, вино и овощи разноличьнии...» [3]) Красное вино шло прежде всего на удовлетворение религиозных нужд. Оно привозилось и хранилось в корчагах, которые в древности по форме своей напоминали греческие амфоры [4]). Большое количество вина сохранялось в княжеских погребах. Из жития Феодосия мы узнаем, что заведующая хозяйством кн. Всеволода прислала в Печерский монастырь три воза вина, или как сказано в житии: «привезоша 3 возы пълъны суще кърчагъ

---

[1]) Тројановић. Старинска српска јела и пића. У Београду, 1896 г., стр. 117. (Српски етнографски зборник, II).

[2]) Летопись по Ипатск. сп., под 907 г., стр. 19.

[3]) Ibid., стр. 43, 44.

[4]) О корчаге см. выше.

съ винъмь, ихъ же посъла жена нѣкая, иже бѣ прѣдьрьжащи вься въ дому благовѣрьнаго князя Вьсеволода» [1]). Другие свидетельства о запасах вина в княжеских погребах относятся к XII в. В описании Игорева сельца, разгромленного во время усобицы 1146 г. и принадлежавшего кн. Игорю Ольговичу, читаем между прочим: «но идоста на Игорево сельце, идеже бяше устроилъ дворъ добрѣ; бѣ же ту готовизни много, въ бретьяницахъ и в погребѣхъ вина и медовѣ...» [2]) Тогда же пострадал двор Святослава Ольговича в Путивле, где «въ погребѣхъ было 500 берковьсковъ меду, а вина 80 корчагъ» [3]). Можно отметить еще ряд упоминаний о вине на ряду с другими напитками: 1) в Послании Никифора митрополита Владимиру Мономаху говорится «о непитіи вина или пива въ врѣмя поста» (Срезн. I, 259, II, 931); 2) в описании пиршества богача в Слове о богаче и о Лазаре упоминается а) «стьклянница съ виномь», б) «питие же многое: медъ и квасъ, вино...» [4]). Судя по всему, вино, как привозный напиток, было более редко и более характерно для быта высшей среды. Не даром в Сказании о Борисе и Глебе вина упоминаются в следующем контексте, имеющем в виду широкую княжескую жизнь: «Чьто бо приобрѣтоша преже братия отца моего и отець мой? — восклицает Борис. Къде бо ихъ жития и слава мира сего и багряница, и брячины, сребро и золото, вина и медове, брашьна чьстьная и быстрыи кони, и домове красьнии и велиции, и имѣния многа, и дани, и чьсти бещисльны, и гърдѣния, яже о болярѣхъ своихъ»? [5])

Для полноты обзора следует упомянуть еще один опьяняющий напиток, известный в древнейшее время, но бытовавший не у нас, а у половцев, именно — кумыс. В Ипатск. летописи, в известном рассказе о бегстве Игоря из плена упоминается: «В то же время Половци напилися бяхуть кумыза» [6]).

О способах приготовления пищи, кроме сказанного ранее по поводу хлеба и проч., остается добавить немного. Вообще наиболее ранним способом приготовления мясной пищи было, повидимому, жаренье мяса на углях или на рожне; затем варенье в глиняных горшках или металлических котлах над огнем в очаге, и, наконец, приготовление кушаний в закрытой печи, в связи с распространением последней. Печь однако не сразу вытеснила открытый очаг, которым на ряду

---

[1]) Сборник XII в. Моск. Успенск. собора, I, стр. 75.

[2]) Летопись по Ипатск. сп. под 1146 г., стр. 236.

[3]) Ibid,. стр. 237.

[4]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки. XXIII, стр. 29—30.

[5]) Жития Бориса и Глеба. Памятники древне-русской литературы. Вып. 2-й. Петерб., 1916 г., стр. 30.

[6]) Летопись по Ипатск. сп. под 1185 г., стр. 438.

с ней пользовались еще в X—XII в., как это видно по раскопкам киевским и белгородским. Примитивный способ приготовления пищи засвидетельствован Лаврентьевской летописью под 964 г. в известном рассказе о князе Святославе, который «ходя, возъ по собѣ не возяше, ни когьла, ни мясъ варя, но потонку изрѣзавъ конину ли звѣрину ли или говядину на углехъ испекъ ядяше...»[1]). Далее, из этой же цитаты видно, что уже во времена летописца обычно было варение мяса в котле. Отсюда понятно широкое распространение и различных видов похлебки, которая называлась «ухой»: таким образом это слово раньше имело гораздо более широкое значение, чем теперь, обозначая всякий навар как мясной, рыбный, так и растительный. Широкое значение слова «уха» держалось еще в XV веке. В Воскресенской летописи под 1441 г., в рассказе о смерти кн. Дмитрия Юрьевича Красного читаем: «по семь же паки покуша отъ ухь, и мясные и рыбные, и вина чашу испить» [2]). Для до-монгольского периода следует сослаться на Студийский устав XII в., где упоминается не только уха из гороха, или, как она называется «ривиѳиная уха» [3]), но и уха из слив [4]). В значении навара мясного уха или юха встречается в древнейшем переводе библии, в соответствии с греч. ὀζωμὸς: а) «ядять мяса свина и юхы трѣбъ».—Исх. XV, 4. Упырь. б) «Яко да истлѣють мяса и оскудѣеть юха». Иез. XXIV, 10 Упырь (Срезн. III, 1630). Можно бы еще привести упоминание «ухи яичной», «ухи изь саль» в Стязаньи с латиною митр. Георгия (1062—1077), но с оговоркой, что тут речь идет не столько о похлебке, сколько о сравнении воды, в которой варились яйца, с наваром от тучного мяса [5]).

Что касается приготовления пищи, как особого мастерства, то оно, повидимому, довольно рано выделилось в особую специальность. Упоминание о поварах встречаем уже в XI в. Тогда в Киево-печерском монастыре было несколько поваров, что видно из рассказа Лаврентьевской летописи под 1074 г. Речь идет об одном из Киево-печерских подвижников. «И облечеся въ власяницю и на власяницю свиту вотоляну, и нача уродство твориги, и помагати нача поваромъ, варя на братью... И по заутрени идяше в поварьницю, и приготоваше огнь, воду, дрова, и придяху прочии повари отъ братьѣ» [6]). Были повара и на княжеских дворах. Известен повар князя Глеба, по имени Торчин, сыгравший роковую роль в убийстве Глеба. Вообще, надо думать,

---

[1]) Летопись по Лавр. списку, под 964 г., стр. 63.
[2]) Полн. собр. русск. лет., т. VIII, стр. 110.
[3]) Ркп. Гос. Историч. Музея б. Син. библ. № 330, л. 207.
[4]) Ibid.
[5]) Макарий. История русск. церкви, т. II, Спб., 1868 г., стр. 315.
[6]) Летоп. по Лавр. списку, под 1074 г., стр. 189, 190.

что искусство приготовления пищи, культивировавшееся поварами княжеских дворов и богатых домов, успело достигнуть сравнительно высокой степени развития. В описании сгола богача XII века упоминается множество «сокачий», т.е. поваров, «работающе и дѣлающе съ потъмь»[1]).

Перейдем теперь к древнейшим сведениям об обедах и пирах. Издавна пиры были связаны с языческими праздниками и обрядами похоронными и свадебными. На основании показаний Саксона Грамматика, Гельмольда и жизнеописаний Оттона Бамбергского, И. И. Срезневский дает следующее описание языческих празднеств у славян полабских. «Такие празднества совершались в определенное время, повторяясь в те же дни и в одном и том же месте. Так в определенное время праздновались Коляда и Купало, что продолжается и теперь; так, праздник Яровита и праздник Живы приходились в мае, праздник Святовита Арконского осенью, после жатвы и пр. Очень не мудрено, что кроме праздников главных, всенародных, были и праздники местные в каждом святилище свои»... В эти праздники поклонялись, приносили жертвы, совершали гаданья о будущем. «Обряды были двух родов: одни совершались вне святилища, другие в самом святилище, и эти последние представляются чем-то в роде молебна, сопровождаемого пением, возношениями, прорицаниями и увещаниями... За совершением религиозного обряда следовали общенародные пиршества... Они совершались у самого святилища, а в Штетине были даже особые храмины, в которых стояли столы и скамьи; в них пировали люди более знатные... Принесенных жертв иногда, может быть, и было недостаточно для накормления множества народа, а потому приготовляемы были и собираемы другие яства. Обычай собирать яства в общенародные языческие праздники уцелел и до сих пор... К празднованию пиров принадлежали песни, музыка и гадания... По окончанию обеда начинались игрища, состоявшие в пляске, переряживании, разных представлениях, боях и т. п.». [2])

О пиршествах, связанных с похоронными и свадебными обрядами, мы уже имеем сведения, прямо относящиеся к древней Руси. Хорошо известен рассказ Повести временных лет о мести Ольги древлянам, соединенной с тризной по Игоре. «И посла къ Деревляномъ, рькущи, сице: «се уже иду к вамъ, да пристройте меды многи въ градѣ, идеже убисте мужа моего, да поплачюся надъ гробомъ его, и створю трызну мужю своему». Они же то слышавше, съвезоша меды многи зѣло (и) възвариша. Ольга же, поимши мало дружины, легъко идущи приде къ гробу

---

[1]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки.... XXIII, стр. 29—30.

[2]) И. Срезневский. Исследования о языческом богослужении древних славян. Спб. 1848, стр. 87—90.

его,(и) плакася по мужи своемъ;и повелѣ людемъ своимъ съсути могилу велику, (и) яко соспоша, и повелѣ трызну творити. Посемь сѣдоша Деревляне пити...» [1]) В похоронный обряд входил обычай пить в честь умершего, о котором свидетельствует рассказ Ибн-Фадлана[2]).
В известную связь с похоронными обрядами можно поставить поклонение тем языческим божествам, которые связаны были с представлениями о судьбе, а именно роду и рожаницам. Уже в Вопросах и ответах Кирика и Нифонта возникало недоумение относительно тех, кто совершал жертвоприношения и пиршества в честь рода и рожаницы: «Аже се роду и рожаницѣ крають хлѣбы, и сиры, и медь?» — На это следовал ответ: «Бороняше велми: нѣгдѣ,рече, молвить:«Горе пьющимъ рожяницѣ!».[3]) Позднее трапезы роду и рожаницам не раз упоминаются в поучениях против пережитков язычества. Один обычай, засвидетельствованный у полабских славян, проливает свет и на наши сведения относительно пиршеств в честь языческих богов и их более поздние пережитки. Гельмольд сообщает: «Существует у славян странное заблуждение: на пирах и пирушках своих они обносят кругом чашу, над которой произносят слова не столько посвящения, сколько проклятия во имя богов добра и зла, заявляя, что все счастье дается добрым богом, а несчастье злым. Поэтому и злого бога они на своем языке называют дьяволом или Чернобогом, т. е. черным богом.» [4])

С распространением христианства на Руси, давний обычай пить в честь языческих богов с одной стороны продолжал доживать в прежней форме, с другой—принял христианизованные оболочки . В поучениях против остатков язычества не раз говорится о наполнении черпал и питии чащ в честь богов, под которыми разумеются, конечно, языческие боги. Так, в Слове некоего христолюбца по ркп. XIV в. говорится и о трапезе роду и рожаницам и о чащах и трапезах в честь богов: «не велю же вамъ обьщникомь быти бѣсомъ: не можете бо пити чаши Господни и чаши бѣсъ, не можете бо причаститися тряпезѣ Господни и тряпезѣ бѣсъ» [5]). В другом поучении против язычества также

---

[1]) Летоп. по Лавр. списку, под 945 г., стр. 56.

[2]) Сказания мусульманских писателей о славянах и русских. Собрал, перевел и объяснил А. Я. Гаркави. Спб., 1870 г., стр. 95.

[3]) Русская историческая библиотека, т. VI, ст. 31, № 33.

[4]) «Est autem Sclavorum mirabilis error: nam in conviviis et compotationibus suis pateram circumferunt, in quam confe unt, non dicam consecrationis, sed execrationis verba, sub nomine deorum, boni scilicet atque mali, omnem prosperam fortunam a bono deo, adversam a malo dirigi profitentes. Unde etiam malum deum sua lingua Diabol sive Scernoboch id est nigrum deum apellant». Helmold, I, 52. — Niederle. Назв. соч. I, 1, str. 217, 218.

[5]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II, стр. 44.

говорится: «мнози бо отъ хрестьянъ гряпезы ставять идоломъ и наполняютъ черпала бѣсомъ...»[1]). Христианизованные формы древнего обычая пить и устраивать трапезы в честь языческих богов были двояки. С одной стороны, сюда относятся т. н. рожаничные трапезы в честь богородицы, представлявшие собою соединение культа рожаницы с тропарем богоматери [2]), с другой надо отметить рано появившийся обычай т. н. тропарных чаш, состоящий в том, что во время пиршества пелись тропари и при каждом песнопении осушались чаши. Прогив «тропарных чаш» восстает еще одно из поучений, приписываемых Федосию Печерскому [3]).

Шумное празднование свадеб с обильными пиршествами и с соблюдением языческой обрядности также не подлежит сомнению. Хотя мы не имеем подробных описаний свадеб за древнейшее время, но языческую обрядность можем предполагать на основании живучих остатков ее, до сих пор уцелевших в крестьянской среде, а о шумном и широком праздновании можем догадываться на основании кратких слов летописцев. Так, Ипат. летопись под 1187 г., сообщая о свадьбе Верхуславы Всеволодовны и Ростислава Рюриковича, говорит: «Створи же Рюрикъ Ростиславу велми силну свадьбу, ака же несть бывала в Руси; и быша на свадбѣ князи мнози, за 20 князѣй. Сносѣ же своей далъ многи дары и городъ Брягинъ. Якова же свата и с бояры отпусти ко Всеволоду в Суждаль с великою честью, и дары многими одаривъ» [4]). На свадьбы приезжали иногда многочисленные гости издалека. Так было, напр., в 1143 г., когда «Изяславъ отда дчѣрь свою Полотьску за Борисовича за Рогъволода и Всеволодъ, князь Киевьский, прииде, и съ женою и съ всими бояры на свадбу» [5]). Под тем же годом сообщается, что в числе гостей на свадьбе Святослава Всеволодовича с дочерью Полотского князя были и поляки: «В то же лѣто приведе Всеволодъ за сына своего Святослава Василковну Полотьского князя; и скупишася братья вся, и безбожни ляховѣ, и пиша у Всеволода, и тако разидошася» [6]).

В условиях христианского быта пиры связывались также с теми или иными церковными торжествами, по поводу или сооружения и освещения храмов, или перенесения мощей или поставления епископов. Так, под 1183 г. Ипатьевская летопись, рассказывая об освещении

---

[1]) Тихонравов. Летописи русской литературы и древностей, т. IV, 1852 г., стр. 85—86.

[2]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. I, Харьков, 1926 г., стр. 162—167.

[3]) Ученые записки Академии Наук, 1856 г., II, 2, стр. 193—224.

[4]) Летопись по Ипатск. сп., под. 1187 г., стр. 443.

[5]) Ibid., под 1143 г., стр. 224.

[6]) Ibid., стр. 224.

церкви св. Василия в Киеве, сообщает: «В то же лѣто священа бысть церкы святого Василья, яже стоить в Киевѣ на Велицѣмь дворѣ, великимъ священиемь, мѣсяца генваря во первый день священымъ митрополитомъ и блаженымъ Никифоромъ, епископомъ Гюрговьскимъ, и архимандритомъ Печерьскымъ игуменомъ Василъемъ. Созданѣ ей бывши Святославомъ Всеволодичемъ, и созва на пир (ъ)-отъ духовный священого митрополита Никифора, ины епископы, игумены и всь святительский чинъ, и Кияны; и быша весели и отпусти ѣ, и разыдошася во-свояси» [1]). Несколько позднее, в 1200 г. в. кн. Рюрик Ростиславич, имевший «любовь несытну о зданьихъ», велел архитектору Петру Милонегу возвести каменную стену в Выдубицком монастыре в Киеве. И когда стена была сооружена, устроил большое торжество, широко пригласив на него монашество и духовенство: «и створи пиръ не малъ и тряпезу со приготовлениемъ; и накорми игумены и со калугѣры всими, и всякого чина церковьнаго, и подари вся, яже отъ первыхъ даже и до послѣднихъ, не токмо ту сущая, но и прилучившаяся тогда». [2]) В начале XIII в., в 1207 г. вел. князь Владимиро-Суздальский Константин Всеволодович создал и украсил церковь св. Михаила на дворе своем во Владимире. Торжество освящения праздновалось 25 ноября пиром, что дало повод летописцу сравнить Константина с библейским Соломоном: «Якоже Соломонъ цесарь створи пиръ на священье церкве своея, и праздновавъ, распусти люди и благослови люди, и люди благословиша цесаря, и идоша кождо в домы своя радующеся: тако и блаженный Константинъ створи пиръ на освященье церкве своея, и учреди люди, и благословища людье Костянтина...» [3]). Этот же князь особенно выделился любовью к созданию храмов и устройству церковных торжеств, в которых сам охотно принимал участие. Когда в 1218 г. освящалась церковь Бориса и Глеба в Ростове, Константин прибыл туда с сыновьями и со всеми боярами, «и створи пиръ, и учреди люди, и многу милостыню створи къ убогымъ: такъ бо бѣ обычай того блаженаго князя Костянтина». [4]) Торжества перенесения мощей Бориса и Глеба, праздновавшиеся в 1072 г. и 1115 г., также соединены были с пирами. Повесть временных лет под 1072 г., перечислив собравшихся князей и епископов и кратко описав самое перенесение, добавляет: «И отпѣвше литургию, обѣдаща братья си вся на купь, когождо с бояры своими и с любовью великою» [5]). С этим пиром связана одна

---

[1]) Ibid., под 1183 г., стр. 428.

[2]) Ibid., под 1200 г., стр. 477.

[3]) Летопись по Лавр. сп., под 1207 г., стр. 412.

[4]) Ibid., под 1218 г., стр. 420.

[5]) Летопись по Ипатск. сп., под 1072 г., стр. 128; ср. Летоп. по Лавр. списку, стр. 177.

из миниатюр т. н. Сильвестровского сборника, но, как показал Д. В. Айналов, она относится не к этому пиру, а изображает более ранний, устроенный Ярославом при освещении выстроенного им храма [1]). Празднование перенесения мощей в 1115 г. было еще более торжественно. В Ипат. летописи читаем: «В лѣто 6623, индикта 8, съвъкупишася братья Русции князи, Володимеръ зовемый Монамахъ, сынъ Всеволожь, и Давыдъ Святославлиць, и Олегъ братъ его, и сдумаша перенести мощи Бориса и Глѣба: бяху бо создали церковь има камяну, на похвалу и честь телесема ею и на положение. Первое же освятиша церковь камяну, мая въ 1 день в суботу; наутрия же въ 2 день перенесоша святая. И бысть сборъ великъ, сшедшюся народу съ всихъ странъ, митрополитъ Микифоръ съ всими епископы... и освятиша церковь каменую; и отпѣвшимъ имъ обѣдьнюю, обѣдаша у Ольга и пиша, и бысть учрежение велико, и накормища убогыя и странъныя по 3 дни...» [2]) Во всех приведенных случаях устройство пирществ принадлежало, повидимому, князьям, но бывало и так, что в роли угощающего хозяина являлось духовенство. Так, судя по всему было в Киеве в 1231 г. при поставлении Кирилла епископом Ростовским. Рассказывая о посвящении Кирилла в присутствии сонма епископов и князей, Лаврентьевская летопись добавляет: «и праздноваша свѣтлый тъ праздникъ в святѣй Софьи; и ѣша и пиша того дни в манастыри святыя Богородица Печерьския много множство людей преизлиха зѣло, ихже не бѣ мощи исчести» [3]). И помимо торжеств подобных описанному, князья посещали монастыри и участвовали в монастырской трапезе. Как рассказывает Нестор в житии Феодосия Печерского, в. кн. Изяслав особенно любил монастырскую пищу, состоящую из хлеба, сочива и рыбы, и с недоумением находил, что она оказывается вкуснее, чем дорогие и разнообразные яства его княжеского стола [4]).

Белое и черное духовенство со своей стороны также участвовало в княжеских пирществах. Кроме приведенных ранее свидетельств, можно сослаться еще на упоминание Ипатьевской летописи под 1150 г. о гом, что Белгородский князь Борис Георгиевич пировал с дружиной своей и попами Белгородскими: «В то же веремя Борисъ пьяшеть в Бѣлѣгородѣ, на сѣньници, съ дружиною своею и с попы Бѣлогородь-

---

[1]) Д. В. Айналов. Очерки и заметки по истории древне-русского искусства, стр. 120—125. Изв. Отд. русск. яз. и словесности Академ. Наук, 1910 г., книга 3.

[2]) Летопись по Ипат. сп., под 1115 г., стр. 201.

[3]) Летопись по Лавр. сп., под 1231 г., стр. 434.

[4]) Сборник XII в. Моск. Успенск. собора, I, стр. 72, 73.

скыми». [1]) Некоторые князья отличались особою любовью угощать монахов. Ипат. летопись рассказывает, что в кн. Ростислав Мстиславович в течение великого поста каждую субботу и воскресенье приглашал за свой обеденный стол 12 чернецов из Киево-печерского монастыря, во главе с тринадцатым — игуменом Поликарпом, а в Лазареву субботу угощал всех печерян и монахов других монастырей. [2])

Обеды и пиры играли не малую роль в различных перипетиях междукняжеской политики, знаменуя собою те или иные соглашения. Так, столкновение Изяслава Мстиславича с Глебом Георгиевичем заканчивается подчинением последнего и приглашением его на обед к Изяславу:«Глѣбъ же выѣха и поклонися Изяславу.Изяславъ же позва и к собѣ на обѣдъ, и ту обѣдавъ, и оттуда поя с собою до Дорогобужа»[3]) Соглашение между Святославом Ольговичем Черниговским и упомянутым Ростиславом Мстиславичем, вскоре после того, как последний занял велико-княжеский престол, закрепляется съездом их в Моровийске 1 мая 1160 г. и взаимными чествованиями обедами и подарками: «Том же лѣтѣ снимася Ростиславъ съ Святославомъ Олговичемъ Моровийски, мѣсяца мая въ 1 день. Бысть же съѣздъ ею на великую любовь. Тогда же Ростиславъ позва Святослава к собѣ на обѣдъ, Святославъ же ѣха к нему безо всякого извѣта, и бысть же радость во тъ день межю има и дарове мнози, да бо Ростиславъ Святославу соболми, и горностаймы и черными кунами, и песци, и бѣлыми волкы, и рыбьими зубы; на заутрие же позва Святославъ Ростислава к собѣ на обѣдъ, и тако быста весела паче вчерашнего дни, да Святославъ Ростиславу пардусъ и два коня борза, уковану сѣдлу; и тако розидостася усвояси» [4]).

Тот же Ростислав в 1168 г., предпринимая поездку в Новгород, чтобы уладить отношения между новгородцами и сыном Святославом, по дороге имел родственное свидание с зятем своим Олегом, который встретил его в городе Чичерске, и оба князя обменялись обедами и дарами: «Того же лѣта исходяча, пойде Ростиславъ Новугороду, занеже недобрѣ живяху Новгородци съ Святославомъ сыномъ его; и приде Чичьрьску к зяти Олгови, ту бо бѣ Олегъ ждалъ его, с женою; и поя Олегъ Ростислава на обѣдъ, и бысть радость велика въ тъ день межи ими. Олегъ же многы дары вдасть Ростиславу, и дчи ему вда многы дары; на утрии же день възва Ростиславъ к собѣ Олга и дчерь, и паче

---

[1]) Летопись по Ипат. сп., под 1150 г., стр. 288.

[2]) Ibid., под 1168 г., стр. 363.

[3]) Ibid., под 1150 г., стр. 276.

[4]) Ibid., под 1160 г., стр. 345.

болшими дарми учредивъ всихъ, иде Смоленьску» [1]). Иногда пиры увенчивали успешные действия союзников. Таков был тот пир, которым начинается летописная история Москвы в 1147 г., когда Юрий Долгорукий пригласил в Москву и чествовал здесь своего союзника Новгород-Северского князя Святослава Ольговича и его дружину. «На утрий же день повелѣ Гюрги устроити обѣдъ силенъ, и створи честь велику имъ, и да Святославу дары многы, съ любовию, и сынови его Олгови и Володимиру Святославичю, и муже Святославлѣ учреди, и тако отпусти и...» [2]). Но иногда приглашения на пир не удавались, так как отсутствовало необходимое соглашение. В 1142 г. великий князь Киевьский Всеволод пригласил к себе на пир удельных князей, но последние отказались, так как великий князь уступал им только 4 города, а пятый оставлял за собой: «И посла ихъ Всеволодъ звать на обѣдъ и не ѣхаша, и послашась братья къ Всеволоду, рекуче: «се в Киевѣ сѣдѣши, а мы просимъ у тебе Черниговьской и Новгороцкой волости, а Киевьскоѣ не хочемъ». Онъ же Вятичь не съступяшеть, но даяшеть имъ 4 городы» [3]). В атмосфере междоусобной борьбы бывало и так, что интрига подрывала налаживавшиеся соглашения, и приглашение на пир встречалось с опасением злого умысла. В 1170 г., когда вел. кн. Мстислав Изяславович пригласил к себе на обед удельных князей Рюрика и Давыда, последние под влиянием клеветы отказались ехать, заявив: «оже к нама хрестъ цѣлуеши, ако ти на наю лиха не замыслити, а вѣ всяко поѣдевѣ к тобѣ» [4]). В условиях ожесточенной междукняжеской борьбы пир мог становиться орудием кровавого предательства и местом кровавой драмы. Так было напр. в 1217 г., когда князь Рязанский Глеб Владимирович составил заговор против ряда князей, с целью захватить власть: «Снемшимся имъ всѣмъ на Исадѣхъ на порядъ, Изяславъ, Кюръ Михаилъ, Ростиславъ, Святославъ, Глѣбъ, Романъ, Инъгварь же не успѣ приѣхаги к нимъ, не бѣ бо приспѣло еще время его, Глѣбъ же Володимеричь с братомъ позва я к собѣ, яко на честь пиренья, в свой шатеръ. Они же на вѣдуще злыя его мысли и прелести, вси 6 князий, кождо с своими боляры и слугы, придоша в шатеръ его. Сь же Глѣбъ преже прихода ихъ изнаряди свои слугы и братни, и поганыхъ Половець множство, въ оружьи, и скры я въ полъстници близь шагра, в нем же бѣ имъ пити, не вѣдущю ихъ никому же, развѣе гою зломысльною князю и ихъ проклятыхъ думеи; и яко начаша пити и веселитися, и гу абье проклятый Глѣбъ с братомъ иземъша меча

---

[1]) Ibid., под 1168 г., стр. 361, 362.

[2]) Ibid., под 1147 г., стр. 241.

[3]) Ibid., под 1142 г., стр. 222.

[4]) Ibid., под 1170 г., стр. 371.

своя, начаста сѣчи преже князи, таже боляры и слугы ихъ, много множство, одинѣхъ князій 6, а прочихъ боляръ и слугъ безъ числа избиша с своими слугы и с Половци» [1]). В приведенном рассказе для нас интересна еще одна черта бытового характера, а именно описанный многолюдный пир происходил в шатре. Надо думать, что и некоторые из упомянутых ранее пиров были в шатрах, так как, судя по контексту, речь шла о них в тесной связи с обстоятельствами походной жизни. Еще одно упоминание о пире в шатре относится к 1216 г., когда Суздальские князья Юрий и Ярослав пировали перед битвой на р. Липице, близ Юрьева Польского [2]).

Нам уже пришлось упомянуть, что некоторые пиры непосредственно следовали за вступлением на велико-княжеский престол тех или других князей. Подобная смена естественно приводила к новым конъюнктурам внутренней политики, соглашением заново, которые закреплялись актами взаимного гостеприимства. В этом отношении особенно знаменательно вступление на Киевский велико-княжеский престол Рюрика Ростиславича, который сразу же пригласил для участия во власти своего брата Давыда из Смоленска, послав сказать ему: «брате се вѣ остася старѣйщи всѣхъ в Руськой землѣ, а поѣди ко мнѣ Кыеву; что будеть на Руськой землѣ думы и о братьи своей, о Володимерѣ племени, и то все укончаевѣ, а сами ся во здоровьи видевѣ». И когда Давыд приехал из Смоленска, политический альянс между братьями был ознаменован целым рядом пиров: сначала Рюрик угощал Давыда в Вышегороде, затем сын Рюрика Ростислав угощал своего дядю в Белгороде, Давыд не остался в долгу: дав ответный обед Рюрику с семьей, он устроил затем обед для монастырей и, наконец, широко угостил всех Черных Клобуков: «и ту попишася у него вси Чернии Клобуци, и одаривъ ихъ дарми многими и отпусти ихъ». Описываемые торжества вышли далеко за пределы придворной среды и закончились тем, что Давыда чествовали пиром киевляне и Давыд отвечал им тем же: «Кыянѣ же почаша звати Давыда на пиръ, и подаваючи ему честь велику и дары многи; Давыдъ же позва Кыянѣ к собѣ на обѣдъ, и ту бысть с ними в весельи мнозѣ и во любви велици, и отпусти ихъ» [3]). Из только-что приведенного рассказа о пирах можно заключать еще, что Смоленский князь Давыд, приехавший из Смоленска в Киев на лодках с Смольнянами, ехал, повидимому, с большой свитой и вез с собой такой хозяйственный аппарат, который делал возможным устройство ряда многолюдных и

---

[1]) Летопись по Лавр. сп., под 1217 г., стр. 418, 419.

[2]) Ibid., под 1216 г., стр. 470.

[3]) Летопись по Ипатск. сп., под 1195 г., стр. 458.

обильных пиршеств. В 1150 г. великий князь Изяслав Мстиславич, занявший Киевский престол, опираясь на венгерскую помощь, устроил на Ярославовом дворе в Киеве пир для киевлян и венгров, соединенный с конскими играми. Это необычайное торжество так описано в летописи: «Изяславъ же въ Киевѣ сѣде на столѣ дѣда своего и отца своего с честью великою; много изъимаша дружины Гюргевы по Киеву. Изяславъ же отъ святоѣ Софьи поѣха, и съ братьею, на Ярославль дворъ, и Угры позва со собою на обѣдъ и Кияны, и ту обѣдавъ с ними на велицемъ дворѣ на Ярославли, и пребыша у велицѣ весельи, тогда же Угре на фарех и на скокохъ играхуть, на Ярославли дворѣ, многое множество. Кияне же дивяхутся Угромъ множеству, и кметьства ихъ и комонемъ ихъ» [1]). Широкое угощение киевлян и венгров повторилось и в следующем 1151 году, когда Изяслав пригласил в Киев для участия во власти своего престарелого дядю Вячеслава. Отпустив венгров к королю, киевские князья снова просили венгерской помощи для военных действий против своих соперников. Венгерская помощь снова прибыла, но все предприятие кончилось неудачей, так как венгры переоценили свою силу и в самый критический момент оказались мертвецки пьяными. Летопись так рассказывает об этом эпизоде: «В то же веремя Изяславичь Мьстиславъ, ведучи в помочь отцю своему Угры, и слыша Вълодимеръ Галичьский, оже идеть Мьстиславъ Изяславличь отъ короля, с помочью с Угры, и пойде по немъ. Мьстиславу же невѣдущю и ставшю ему у Сапогыня, а Угре сташа около его; тогда же выслалъ ему бяшеть Володимеръ Андрѣевичь питье из Дорогобужа много, и Угромъ, и потомъ повѣда ему Володимеръ: «идеть ти Володимеръ Галичьский». Мьстиславу же пьючи со Угры, и повѣда имъ: «идеть Володимеръ Галичьский по насъ». Угре же пьяни величахуся, рекуще: «оже на ны придеть, а мы ся с нимъ бьемъ». Мьстиславъ же на ту ночь роставля сторожи, а самъ леже спати съ Угры; сторожеве же прибѣгоша к нему полъночи, рекуче: «идеть Володимеръ». Мьстиславъ же съ дружиною всѣдъ на кони, и нача будити Угры. Угре же лежахуть пьяни яко мертви; и бысть противу свѣту, и удари на нихъ Володимеръ Галичьский, и мало ихъ изоимаша, вси избиша, Мьстиславъ же угече у Луческъ съ дружиною своею» [2]). Иногда княжеское угощение принимало почти всенародный характер: так было еще в X в. на упомянутом ранее торжестве по поводу сооружения церкви в Василеве при князе Владимире, когда необычайное количество заготовленного меда привлекло внимание летописца. Другой случай всеобщего угощения, отмеченный летописью под 1148 годом, имел, повидимому, агитационный характер, так как повлек за собою дружное вы-

[1]) Ibid., под 1150 г., стр. 288.
[2]) Ibid., под 1151 г., стр. 305.

ступление новгородцев и псковичей в союзе с упомянутым князем Изяславом Мстиславичем против Юрия Долгорукого. Подъезжая к Новгороду, Изяслав Мстиславич был торжественно встречен новгородцами «и тако въ Новъгородъ приде с великою честью. И въ день недѣльный, и ту усрѣте сынъ его Ярославъ, с бояры Новгородьцкыми и ѣхаста къ святой Софьи на обѣднюю. Изяславъ же съ сыномъ Ярославомъ и посласта подвойскѣи и биричѣ по улицамъ кликати, зовучи къ князю на обѣдъ отъ мала и до велика; и тако обѣдавше, веселишася радостью великою (и) честью разъидошася въ своя домы...» На следующий день Изяслав созвал вече, на котором произнес выразительную речь, ребром поставив вопрос о войне или мире с Юрием Долгоруким и вызвав единодушную готовность новгородцев итти за ним. «Они же рекоша: «ты нашь князь, ты нашь Володимеръ, ты нашь Мьстиславъ! ради с тобою идемъ своихъ дѣля обидъ» [1]). Для полноты приведенных ранее сведений следует еще добавить, что княжеские пиры сопровождались увеселениями — музыкой и пением. Древнейшие свидетельства об этом, равно как и более поздние, собраны в книге А. С. Фаминцина «Скоморохи на Руси». Спб., 1889 г.

К княжеским пирам по роскоши яств, богатству обстановки и обилию увеселений, примыкали пиршества богатых людей. Нам уже не раз приходилось ссылаться на отдельные места Слова о богаче и Лазаре по спискам XII в. Приведем теперь полностью это изображение роскошного обеда тогдашнего богача: «На обѣдѣ же его служба бѣ многа. злата и срѣбрьна (= съсуди златьмь съковани и сребрьмъ) вино (= =брашьно) много (е различьно). тетеря гуси жеравие и ряби голуби кури заяци и елени (вепреве. дичина. чамъри. търтове. печени. кръпания. шемьлизи. пиро(го)ве. пъгъкы) множьство сокачий. работающе (= — че) и дѣлающе съ потьмъ. ини мънози текуще и на пьрстѣхъ блюдо (= — а) носяще. ини же махающе съ боязнию. ини же срѣбрьныя умывальница дьржаще ини же укропьница дъмуще ини стьклянница съ виномь носяще. (чяшѣ срѣбрьны великыя позлащены. кубъци. и котьли. питие же многое. медъ и квасъ. вино. медъ чистый. пъпьряный. пития обнощьная. съ гусльми. и свирѣльми. веселие многое. ласкавьци. шьпилеве. праздьнословьци. смѣхословьци. плясаня. мерзости. въплеве. пѣсни) и ти вси тружаахуся. тъщащеся единого богатааго чрѣво насытити. готовяще (= —вять), ему и одръ слоновъ. съ прѣтыканами понявами свильнами мякъками (настьланъ перинъ паволочи, тыхъ)»[2]). Аналогичных сведений о пирах в других классах общества-

---

[1]) Ibid., под 1148 г., стр. 259.

[2]) И. И. Срезневский. Сведения и заметки... Спб, 1867 г., XXIII, стр. 29 — 30. Слово о богаче и о Лазаре по списку XII века. Текст Торжественника XII в. Публ. Библ. В скобках текст сборника Троицкой Лавры XII в.

в городской и сельской массе, мы почти не имеем. И к тому, что было сказано по поводу связи древнейших пиршеств с пережитками языческого культа, можно добавить еще немногое. В одном обличительном слове против пережитков язычества, известном под названием «Слова к невежам», относящемся к до-монгольскому периоду, или точнее к началу XIII в., сохранились интересные и важные данные о бытовавшей еще в то время трапезе в честь мертвых, которая была приурочена к четвергу страстной недели. Обычай состоял в том, что топили баню, вешали полотенца и ставили разнообразное угощение, приглашая «навий» (души умерших) мыться и отведать яств. Малейший след на пепле служил знаком, что навьи приходили мыться и приношение в честь их принято. Яства, принесенные в честь мертвых в страстной четверг, съедались затем в первый день Пасхи. В Слове сохранился перечень состава этой трапезы в честь мертвых: «здѣ же и мяса приповѣдают... здѣ же сыри, здѣ же масло и яйца и добрая плугки и коровай. и велія мосты. и просвѣты великія и чаши медвеныя и пивныя и иного все добра...» [1]). Интересно, что описанный обычай ко времени составления Слова бытовал уже далеко не везде; наиболее культурные русские племена, повидимому, от него отказались. По крайней мере проповедник заявляет, что не встретил этого обычая не только у болгар, половцев и чуди, но и у вятичей и словен, разумея под последними, конечно, новгородцев.

Другое указание на характер древнейших пиршеств в массовой среде можно почерпнуть из наблюдений над широко распространенными впоследствии братчинами. А. Попов, собравший данные о братчинах, характеризует их как мирские пирушки, устраивавшиеся общинами и приуроченные к определенным праздникам [2]). «Братчины, замечает он, совершались и совершаются ныне в определенные дни в году; древние свидетельства указывают на весенние братчины на святой неделе и на осенние на Николин день, и кроме того они бывают в дни храмовых праздников, в разное время в разных местах. На общую складчину варится пиво для братчины и приготовляются яства. В день праздника служится молебен, ставится мирская свеча и потом делается обед близ церкви летом, а зимою в домах церковных служителей» [3]). Следует отметить, что братчины существовали и в эпоху до-монгольской Руси. Очень важное, хотя и единственное сви-

---

[1]) Н. Гальковский. Борьба христианства с остатками язычества в древней Руси, т. II, стр. 15.

[2]) А. Попов. Пиры и братчины, стр. 39. (Архив историко-юридических сведений, относящихся до России, издаваемый Н. Калачовым, II, 2. М. 1854 г.).

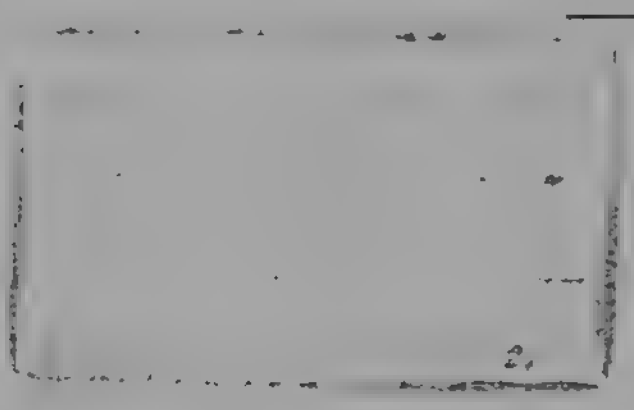
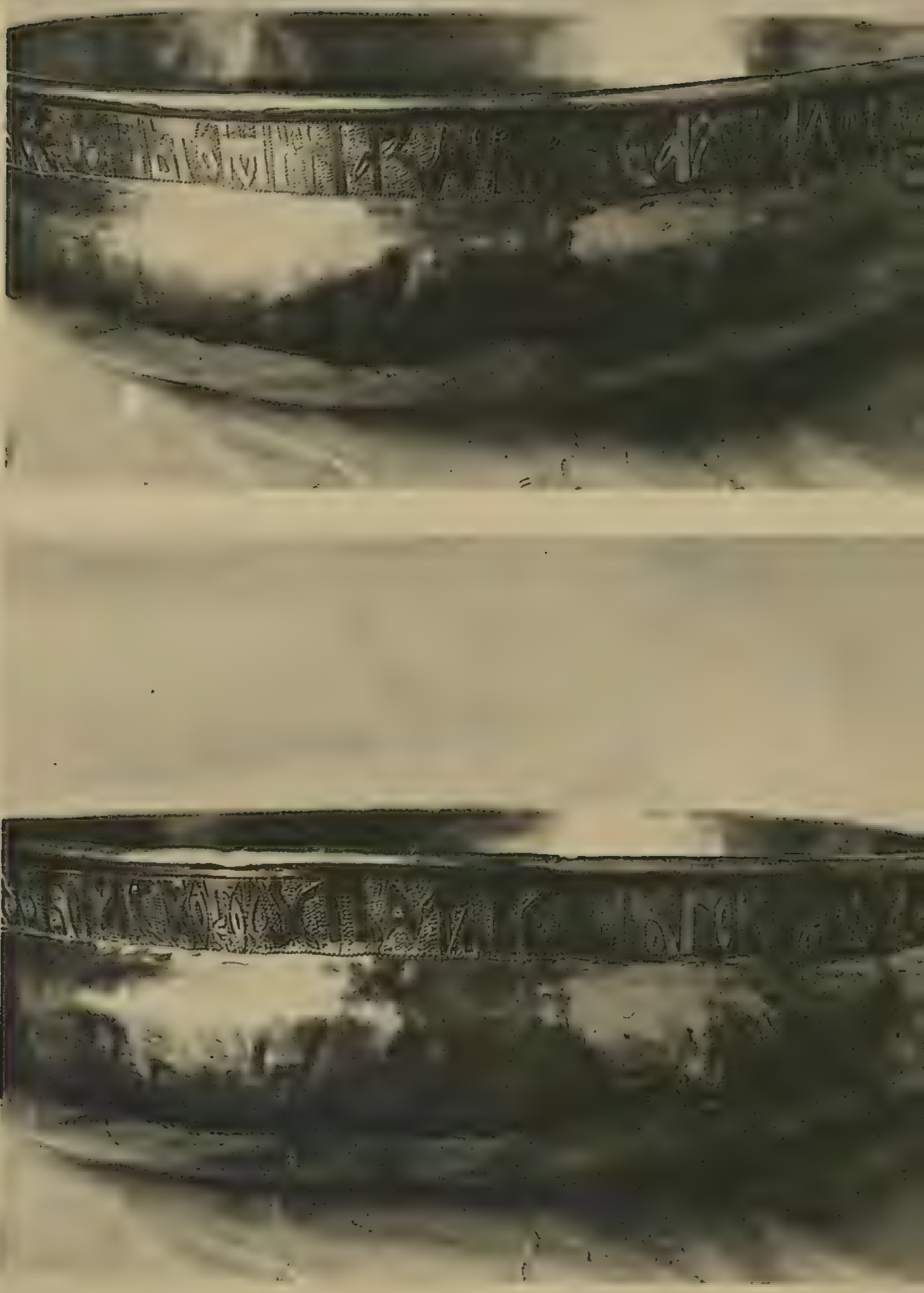
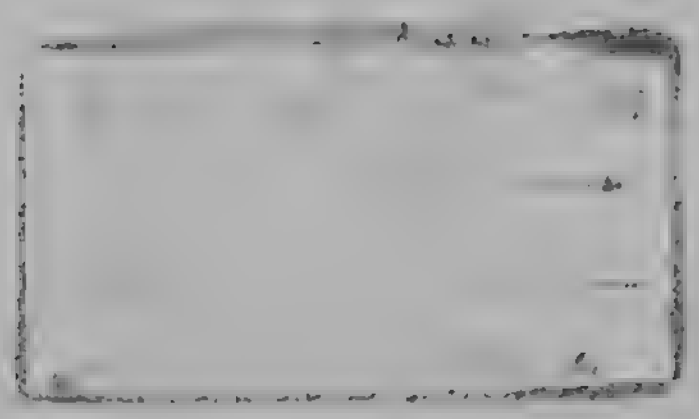
[3]) Ibid., стр. 41.

детельство об этом, сохранено Ипат. летописью под 1159 г. Здесь упомянута братчина в Полоцке при церкви Богородицы в Петров день: «И бяху приятеле Ростиславу отъ Полцанъ, (и извѣстиша Ростислава), оже хотят(ъ) и няти. И начаша Ростислава звати льстью у братьщину къ святѣй Богородицы къ старѣй, на Петровъ день, да гу имуть и; он(ъ) же ѣха к нимъ изволочившься въ бронѣ подъ порты, и не смѣша на нь дьрьзнути» [1]).

УКАЗАТЕЛЬ.

аловина, см. оловина 84, 85.
анисъ 76.
баня 16, 17.
баранъ 65.
блюдо 46,47.
бобъ 72.
бочка (бъчьвь) 25, 26, 32.
братина 50.
бретьяница 16.
брусника 80.
бърщь 73.
быкъ 65.
ведро 26, 32, 33, 34.
вепри 56.
викия 37.
вино 85, 86.
вишни 79.
вѣверечина 62.
говядина 87.
говядо 56.
гоголь 56.
голуби 54.
горенка 13, 14.
горохъ 72.
гридница 8, 9.
гротъ 31.
груши 79.
гуси 54, 55, 68.
гърнъ 34.
гърньць 34, 35, 38, 40.
давленина 62.
дежа 30, 31, 32.
дельва 27, 32.
дискосъ 46, 47.
елец 61.
жито 65, 71.
журавли 54.
зайцы 56, 57.
закваска 66.
звѣрина 86.
изюмъ 79.
икра 61.
илемъ 63.
кадь 27,32.
капуста 73.
капустникъ 72.
квасъ 82, 83, 86.
ковкалъ 30, 31, 32.
коврига 67.
коврижка 67.
ковшъ 64.
коза 56, 64.
колачъ 68.
конина 62, 63, 87.
корица 76, 77.
корова 64.
коровай 68,69.
коропъ (карп) 60.
корьць 27, 28, 32.
корыто 30.
котьлъ 41.
кошки 63.
кошь 30, 32.
крина, кринъ 35.
кринка 36.
кровь рыбья 62.
кропъ 75.
кръчага, кръчагъ 35, 39, 40.
кубъ 47.
кубъкъ 47.
кумыс 86.
куриные кости 64.
куры 54.
кутья 71,79.
къбьль 27, 28, 32, 33.
латка 36.
лебеди 54, 55.
линь 61.
ложка (лжица) 43.
лосось 61.
лошадь 64, 65.
лукно 27, 28, 32.
лукъ 74, 75.
макъ 73.
малина 80.
масло древяно 58,76.
масло кравие 58.
масло льняное 76.
медвѣдина 61.
медуша 14,16.
медъ 76, 77, 80, 81, 82, 86.
медъ пьпьряный 82.
медъ чистый 82.
медяница 42.

---

[1]) Летопись по Ипат. списку, под 1159 г., стр. 340.

миса 47.
молозиво 58.
мертвечина 61, 62.
молоко коровье 57.
мосты 69, 70.
мох 63.
мука 66.
мъркы (морковь) 73.
мята 76.
нощьва 30, 32.
овен (баран) 54.
овес 71.
овощь 78.
овцы 56.
огурец 73.
оков 27, 29, 34.
окрин 35.
оловина 84, 85.
олъ 84, 85.
орехи 76, 79, 80.
осетр 60.
осетрьникъ 60.
персики 79.
пиво 83, 84.
пирог 67, 68.
пискарь 71.
питы стр. 70.
плоскы 37.
повалуша 16.
погреба 16.
полба 71.
полоть 54.
поросята 56.
посмагы 70.
потиръ 44, 45.
почърпальник 36, 40.
просвѣты 69, 70.
просо 72.
пряжьмо 70.
псина 63.
пшеница 72.
пшено 54, 71.
пьпьрьць 75.
пьпьръ 75.
редька 73.
ривифъ 72.
рога турьи 49, 50.
рыба 60.
рѣпа 73.
ряби 55.
свиньи 56, 64, 65.
свиньи дикие 56, 57.
сковорода, сковрада 42,43
скотница 16, 17.
скудьлъ 37.
сливы 79.
смоквы 79.
сокачии 88.
солило 31.
солод 54.
соль 54, 66, 76, 77, 78.
сом 61.
сорочиньское пшено 77.
сосна 63.
сочевица 72.
сочиво 72.
судъ 41.
сусолы (суслики) 61.
съпудъ (спудий) 31.
съсудъ 41.
сыръ (творог) 54, 58, 59.
сѣни 11—15.
сѣница 11.
телята 56.
теремъ 9, 10, 11.
тетеревникъ 72.
тетеря 56, 68.
тмин (куминъ) 76.
трипсиди 77.
туръ 5.
тыква (тыкъвь) 73, 74.
уборъ 27, 28, 29.
угорь 61.
узи 77.
удоробь 37.
укропъ 66.
уксусъ 76, 77.
укъня 31.
уполовникъ 29, 30, 32.
утки 54.
уха 87.
уха ривифиная 87, 89.
уха из слив 87.
уха яичная 87.
хлѣбъ 54, 65, 66, 70, 84.
хомѣки (хомяки) 61.
хоромы 15.
хрен 76.
цебр 36.
чара 51, 52, 53.
чаша 48, 49.
чашка 33.
черпало 36.
чесновиток (чеснок) 75.
чумъ 33.
чьбанъ, чьванъ 36, 37.
чьбъръ 36.
чябръ (чабер) 75.
шемьлизи 68.
щука 61.
яблоки 78, 79.
ягнята 56.
ягоды 80.
язь 61.
ячмень 71.